

## **Kiflice sa maslaczem**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **2** dlmleka
- **2** dljogurta
- **1** dlmineralne vode
- **1**jaje
- **1**belance
- **1 kašicica**šecera
- **3** kašicicesoli
- **1** kockakvasca
- **1** kgbrašna

#### **Za premazivanje:**

- **1**žumance
- **300** gsira
- **150** gmaslaca

### **Priprema**

U odgovarajućoj posudi staviti mlako mleko, jogurt i vodu. Dodati izmrvljen kvasac, jaje, belanac i sa brašnom zamesiti glatko testo. Potrebno je duže mesiti dok ne pocnu da se stvaraju mehurici. Testo odmah podeliti na

dva dela. Svaki deo na 6 loptica. Razviti oklagijom testo do velicine plitkog tanjira i svaku koru premazati maslacem. Zadnju koru ne premazivati. Postupak ponoviti i sa drugim ostatkom testa. Razvijte u veliki krug što tanje. Secite tockicem za testo na trouglove. Na svaki deo staviti parce sira i smotati kiflicu. Reati u plehu obloženim pek papirom. Ostaviti najmanje dva sata da narastu kiflice. Premazati ih umucenim žumancetom. Peci u zagrejanoj rerni na 200 C dok ne porumene. Uživati u divnom ukusu. Prijatno.

## Savet