

Kiflice (8)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **2 dl** mleka
- **1 dl** vode
- **150 g** margarina za mazanje
- **1** jaje
- **1** belance
- **1** **parce** kvasca
- Za fil:
- **200 g** sitnog sira
- **3 kašike** kecapa
- Za premazivanje:
- **1** žumance

Priprema

Mleko i vodu pomešati, dodati šećer, malo zagrejati pa dodati kvasac. Brašnu dodati so i margarin i rukama sjediniti, dodati pripremljen kvasac i zamesiti testo. Prekriti folijom i ostaviti na toplom da nadoe.

Kada testo nadoe, premesiti ga i rastanjiti na debljinu tupe strane noža, iseci na više trouglova.

Pomešati sir i kecap i filovati kiflice.

Kifle reati u pleh na pek papiru, premazati umucenim žumancetom i posuti pecenim susamom.

Ostaviti da nadou i peci dvadesetak minuta na 200 stepeni.

Kifle su jako ukusne i sutra dan ako ih ne pojedete odmah prvog dana.

Savet