Mekane kifle sa sirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **500 ml** mlakog mleka
- **1 kg**mekog brašna
- **50 g**svežeg kvasca
- **2 kašicice**šecera
- **2 kašike**soli
- **150 ml** ulja
- **3 kašike** susama

Za fil:

- **500 g** sira
- **2**jajeta

Priprema

Mleko zagrejati pa u njega izmrviti kvasac. Dodati šecer promešati i pustiti da kvasac nadoe. U posudu za mešanje staviti polovinu brašna, dodati so, dodati ulje i nadošao kvasac. Sve sjediniti i dodati preostalo brašno. Umesiti testo i ostaviti da nadoe. Nadošlo testo podeliti na više manjih loptica. Ostaviti loptice na narastu.

Fil. Sir izgnjeciti i dodati jaja. Nadošle loptice razviti elipsasto. Na pocetak same kifle staviti kašiku fila, lagano uviti u kifle. Složiti ih na pek papir u tepsiju i pustiti da nadou. Nadošle kifle premazati sa mlakom vodom i posuti susamom. Peci u zagrejanoj rerni na 250 stepeni 20 minuta. Prijatno.

Savet