

Lisnate kiflice sa kimom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2** l mleka
- **3** jajeta
- **1** svež kvasac
- **250 g** margarina
- **500 g** kravljeg sira
- **1 kg** brašna
- **2 kašičice** soli
- **1 kašičica** šecera

Za premazivanje:

- **1** jaje
- **2 kesice** kima

Priprema

U manjoj posudi sjediniti 2 dl mlakog mleka, šecer, kašičicu brašna i svež kvasac. Dobro izmešati i ostaviti na toplom da nadoe.

Belanca odvojiti od žumanaca i umutiti u cvrst sneg.

U posudu za mešenje sipati polovinu brašna, dodati nadošao kvasac, žumanca, preostalo mleko i malo soli po ukusu. Zatim postepeno dodavati preostalo brašno i mesiti dok testo ne pocne da se odvaja od prstiju. Na kraju u testo dodati sneg od belanaca i polako premesiti (po potrebi dodati malo brašna).

Umešeno testo ostaviti na toplom da nadoe.

Nadošlo testo istanjiti oklagijom i po njemu naredati margarin.

Zatim ga urolovati i ostaviti 15 minuta da miruje.

Testo podeliti na manje jufke. Jufke istanjiti oklagijom i podeliti na trouglove. Na svaki trougao staviti malo izmrvljenog mladog sira i oblikovati kuflice.

U pleh obložen papirom za pecenje poslagati kiflice, premazati ih umucenim jajetom i posuti kimom.

Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni dok ne porumene.

Savet