

## *Kiflice sa sirom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **180** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **700 g** brašna
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1** jaje
- **1 šolja** mleka
- **1 kašičica** soli
- **1** belance

### **I još:**

- **1/2** margarina
- **1** žumance
- **po potrebi** semenke lana
- **300 g** sira

## **Priprema**

Kvasac razbiti u mleku sa malo brašna i ostaviti da naraste. Zatim ga sjediniti s ostatkom brašna, jaje, belance i soli. Zamesiti testo mlakom vodom, pokriti kesom pa krpom i ostaviti na toplom da naraste.

Kada naraste premesiti, pa ostaviti još jednom da naraste.

Testo podeliti na 2 dela, a svaki deo na 5 manjih. Razviti po 5 manje kore, slagati jednu na drugu, na svaku narendati margarin, sem na poslednju. Isto ponoviti i sa ostalih 5 loptica.

Razviti dve velike kore i iseci na manje trouglice. Na svaki staviti sir i uviti u kiflicu.

Kiflice reati u pleh namazan margarinom.

Spremljene kiflice u plehu ostaviti 2 h.

Zatim ukljuciti rernu na 200 C da se ugrije.

Pre nego što ih stavite da se peku premazati ih umucenim žumancetom i posuti lanom.

Peci da lepo požute.

Pecene kiflice izvaditi odmah iz pleha i pokriti malo krpom da se prohlade, ili kao ja, jesti vrele :-D

Tacno da je potrebno malo više vremena, ali вреди sačekati. Kada su vruće spolja su hrskave, a unutra lisnate i meke. Ko voli meke neka uvije u krpu i pokrije kesom, i tako ostavi da se malo prohlade.

## **Savet**

Kiflice su i sutradan mekane, ako ih bude sutradan, i ni malo se ne osuše :-) prijatno, uz salaticu, jogurt .... :-)