

Mirkine kiflice



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 l**mleka
- **40 g**kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **10 kašikaulja**
- **800 g**brašna
- **1 kašicica**soli
- **4**jajeta
- **300 g**sira
- **100 g**margarina
- **100 g**susama

Priprema

U pola litre mlakog mleka potopiti kvasac sa kašicicom šecera. Kad kvasac nadoe dadajte ulje. Na dasku za mešanje izruciti brašno u kome cete dodati kašicicu soli, 2 žumanceta i jedno celo jaje. To zamesiti sa nadošlim kvascem. Testo dobro uradite uz postepeno posipanje brašna. Tako uraeno testo pokrijte salvetom i ostaviti da naraste 1 sat. Kad vam je testo naraslo razvucite ga oklagijom debljine pola santimetra, secite u kocke i filujte. Fil- 3 belanceta dobro umutiti, dodati 300 g sira, lagano promešajte i filovati kiflice.

Filovane kiflice premažite žumancetom, reati u podmazan pleh, posuti susamom, pa preko kiflica iseci i staviti listice margarina.

Peci u zagrejanoj pecnici na 200 stepeni dok ne dobiju zlatno-žutu boju.

Savet