

Lisnate kiflice sa sirom (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kesica** suvog kvasca
- **2** jajeta
- **1** margarin
- **300 g** sira
- susam za posipanje

Priprema

Kvasac razbiti u mlakoj vodi sa malo brašna i ostaviti da nadoe.

Nadošli kvasac sjediniti s ostatkom brašna, soli, dodati 1 celo jaje i 1 belanac. Mlakom vodom zamesiti meko testo.

Testo odma podeliti na 3 dela. Svaki deo podeliti na 5 manjih i razviti u manje krugove. Reati po 5 na kup, a svaki, sem poslednjeg premazati margarinom. Ne stedite, treba da se utroši ceo margarin, tako da rasporedite. Samo malo ostaviti za podmazivanje pleha. Mada to možete i uljem. Najbolje da je margarin sobne temperature radi lakšeg mazanja.

Svaki kup, od 5 kora, razviti u veliku koru i iseci na trouglove. Na svaki staviti po kašičicu sira i uviti u kiflicu. Kiflice reati u podmazan pleh. Isto uraditi i sa ostale dve kore.

Poreane kiflice ostaviti 2h da odmaraju, zatim ih premazati umucenim žumancetom i posuti susamom.

Peci u zagrejanj rerni na 200C.

Savet

Lepe su i tople i hladne. ak i sutradan mekane i lisnate, samo lepo uvijte u krpu i najlon kesu. Mogu se i ugrejati u blago zagrejanj rerni i bie kao tek ispeene. Prijatno :-)