

Kifle sa sirom (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** brašna
- **1 kesica** suvog kvasca
- **3 dl** mleka
- **1/2** čaše jogurta
- **4-5 kašika** ulja
- **200 g** sira
- **3** jajeta
- **1 kašika** šećera
- **1 kašika** soli
- **po želji** susama

Priprema

U mlako mleko dodajte jogurt, kvasac i šećer pa izmešajte. U vanglu za mešenje stavite oko 600 g brašna, 1 celo jaje i 1 belance, so, ulje i mleko sa kvascem. Mutite sve zajedno mikserom sa dodatkom za testo a zatim pocnite da mesite rukama dodavajući postepeno preostalo brašno. Kada se testo dobro umesi i bude glatko i srednje mekoce ostavite ga pokriveno na toplom da se udvostruci. Nakon toga ga lagano premesite i razvijte oklagijom jednu veliku koru ili dve manje, debljine 1/2 cm. Koru isecite na što duže i tanje trouglove. Izmešajte sir i jaje pa na svaki trougao stavlajte po malo tog fila. Urolajte svaki trougao, reajte na podmazan pleh i ostavite 10-15 minuta na toplom.

Pre pecenja svaku kiflu premažite preostalim žumancetom, pospite susamom i pecite u zagrejanoj rerni na 230-250 stepeni dok ne porumene.

Služite ih tople uz jogurt, kiselo mleko i sl.

Savet