Domace kiflice (2)

težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **3 kašike**pavlake
- **200 ml**mleka
- **1 kašicica** soli
- **3 kašicice** šecera
- kvasac
- **150 g**margarina
- **1 šaka**susama
- brašna po potrebi
- **1**jaje
- **300g**sitnog sira

Priprema

U mlako mleko staviti tri kašike šecera i izmrviti kvasac. Ostaviti da nabubri. Kad kvasac nadoe stavite ga u posudu i dodajte mu jaja, so i pavlaku. Promešajte. Postepeno mu dodavajte brašno i mesite dok testo ne postane glatko. Radnu površinh pospite brašnom, umesite testo. Podeliti ga na cetiri jufke. Premesiti. Otopite margarin.

Uzeti jufku i razviti je. Testo iseci na latice. Sredinu premazati margarinom i preklopiti laticom. Ponoviti postupak dok ne pokrijete sve. Opet malo izmesite pa razvite. Iseci trouglove i puniti ih sirom. Uvijati kiflice i reati na pleh. Ponoviti postupak i sa preostale tri jufke.

Podesiti rernu na jacu temperaturu da se zagreje. Premazati ih umicenim jajetom i posuti susamom. Peci.

Savet

Ja sam ih premazala jajetom, ali možete ih premazati i margarinom ili posuti kimom, lanom, suncokretom ...