

## **Brze kiflice (4)**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je::**

- **600 g**brašna
- **40 g**kvasca
- 1pršak za pecivo
- **260 g**kisele pavlake
- **200 ml**mleka
- **1 kašika**šecera
- **1 kašica**soli
- **100 ml**ulja
- **350 g**feta sira
- Za premazivanje:
- **100 g**kisele pavlake
- **1 jaje**
- Za posipanje:
- **po potrebi**usam

### **Priprema**

U mlakom mleku rastvoriti kvasac, šefer i 1 kašiku brašna i ostaviti da nadoe. Ostatak brašna staviti u dublju posudu, dodati so, prašak za pecivo, nadošli kvasac, ulje, 180 g kisele pavlake te zamesiti testo.

Testo odmah premesiti i podeliti na 4 dela.

Svaki deo rastanjiti i iseci na 8 trouglova. Sir i 80 g kisele pavlake sjediniti te po malo smese naneti na svaki trougao.

Uviti kiflice te ih poreati u pleh obložen pek-papirom.

Razmutiti jaje i 100 g kisele pavlake, premazati kiflice i posuti susamom.

Tada ukljuciti rernu i dobro je zagrejati te kiflice peci na 180 stepeni oko 20 minuta. Ostaviti da se malo prohlade.

Servirati ih i poslužiti.

### **Savet**

Toplo vam preporuujem ove kiflice, veoma su ukusne, mekane, a pritom brzo se spremaju. Probajte ih, neete se pokajati. Prijatno!