Kiflice sa testom od sira



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**brašna
- **200 g**margarina
- **200 g**sitnog sira
- **1 kašikica**praška za pecivo
- **1 prstohvat**soli
- Za filovanje:
- marmelada
- Za premazivanje:
- **1**jaje

Priprema

U brašno umešajte prašak za pecivo, margarin i posolite. Dodajte sir pa umesite glatko testo.

Razvijte ga na debljinu noža i isecite na kvadrate.

Na sredinu svakog kvadrata stavite kašicicu marmelade.

Zatim savijte dva naizmenicna kraja kvadrata prema unutra tako da dobijete oblik kiflice.

Gotove kiflice premažite umucenim jajetom. Pecite na 180-200 stepeni lagano da porumene.

Savet