

Kiflice sa sirom (13)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**brašna
- **1 šolja (za kafu) ulja**
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera
- **1 kocka**kvasca
- **1/2 l**mlake vode
- **4**jajeta
- **250 g** margarina
- **200 g**sitnog sira
- susam (za posipanje)

Priprema

Penasto umutite jedno jaje, pa dodajte šefer, ulje i vodu i sve izmešajte. Izmrvit kvasac pa brašnom umesite glatko testo.

Testo zatim razvucite oklagijom u veliki krug pa ga premažite margarinom.

Uvijte zatim u rolat pa podelite na 8 jednakih delova.

Od svakog dela formirajte jufku. Svaku jufku razvucite oklagijom u krug, krug isecite na 8 delova.

Sir pomešajte sa dva umucena jajeta i posolite.

Time filujte kiflice i reajte u pleh obložen papirom za pecenje.

Odozgo svaku kiflicu premazati umucenim jajetom, posolite i pospite susamom. Pecite na 200 stepeni 20 minuta.

Savet