

Slane kiflice (11)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** mleko
- **40 g** kvasca
- **1 kašicica** so
- **1 kašicica** šećera
- **4** jajeta
- **150 ml** ulje
- **oko 1 kg** brašna
- Za nadev:
 - **300 g** sira
 - **2** jajeta
- Za premazivanje:
 - **2** žumanceta
 - **1 kašik** avoda
 - **po potrebi** margarin

Priprema

Za testo: U 100 ml mlakog mleka izmrviti kvasac, dodati šećer i 1 kašiku brašna, promešati i ostaviti da nadoe. U dublju posudu usuti brašno, dodati nadošli kvasac, preostalo mlako mleko (400 ml), ulje, jaja, posoliti te zamesiti mekše testo. Pokriti čistom kuhinjskom krpom i ostaviti da nadoe. Nadošlo testo premesiti, razviti oklagijom u veliki krug, seci na trouglove. Za nadev: U odgovarajućoj posudi sjediniti sir i jaja. Na svaki trougao sraviti po malo nadeva, uviti u kiflice, poreati u pleh obložen pek-papirom. Žumanca razmutiti sa vodom te premazati svaku kiflicu pa staviti po malo margarina. Tada uključiti rernu, zagrejati 15 minuta na 250 stepeni te staviti kiflice da se peku i temperaturu smanjiti na 200 stepeni. Kiflice peci oko 20 minuta. Gotove kiflice izvaditi iz rerne, ostaviti da se prohlade, servirati te poslužiti.

Savet

Umesto nadeva od sira i jaja, kiflice možete nadevati eurokremom, džemom (po želji). Prijatno!