Žu-žu kiflice



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- **1 dl**jogurta
- **1 dl**kisele pavlake
- **1 dl**mleka
- **1 dl**ulja
- **750 g**brašna
- **40 g**svežeg kvasca
- **2**jajeta
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera
- **200 g**sitnog sira
- **250 g**margarina

Za punjenje:

- **200 g**sira
- **200 g**salame

Za premazivanje:

- **1** žumance
- **malo**ulja
- **po želji**susama - za posipanje

Priprema

Pavlaku, mleko i jogurt malo zagrejati, pa u to dodati izmrvljen kvasac, šecer i cetiri kašicice brašna. Sve dobro izmešati i ostaviti da nadoe. Brašno prosejati, pa mu dodati jaja, so, ulje i nadošli kvasac. Umesiti glatko testo, prekriti ga kuhinjskom krpom i ostaviti na toplom mestu da se udvostruci. Zatim testo premesiti, razvuci od njega jednu veliku koru, preko nje narendati zamrznut margarin, a preko margarina posuti 200 g sitnog sira.

Koru uviti u rolat i ostaviti da odstoji oko pola sata.

Nakon tog vremena, rolat razvuci u veliku pravougaonu koru, iseci na pet traka, a od dobijenih traka seci trouglove u cik - cak.

Sir i salamu pomešati, pa ovom smesom filovati svaki trouglic.

Kiflice uvijati i slagati u pleh obložen pek papirom. Premazati ih žumancetom umucenim sa malo ulja i posuti susamom.

Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 25 minuta.

Savet