

Pikantne kiflice sa cajnom



Sastojci

Potrebno je:

- 3 dl hladnog mleka
- 1 dl ulja
- 300 g mrvljenog sira
- 3 jajeta
- 1/4 kockice kvasca
- 1/2 prašak za pecivo
- oko 700 g brašna
- cajna
- tucana ljuta paprika

Priprema

Ove sastojke dobro izmesiti i podeliti na 4 loptica. Ostaviti na toplo 10 minuta, pa svaku rastaniti, podeliti na 8 delova i na svaku kao fil, staviti po jedno parce cajne.

Kiflice uvijati i redjati u margarinom podmazan pleh.

Kiflice ostaviti da nadodju, pa premazati jajetom, posuti susamom i tucanom ljutom paprikom.

Peci na 200 stepeni, dok ne dobiju zlatno žutu boju.