

Gurmanske kifle



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g sira
- 8 kašika mleka
- 8 kašika ulja
- 2 jajeta
- 500 g brašna
- 1 prašak za pecivo
- malo soli
- nekoliko komada viršle

Priprema

Umesiti testo od sledećih sastojaka, brašna, sira, mleka, ulja, jaja (jedan žumanac odvojiti za premazivanje), praška za pecivo i malo soli. Testo dobro izraditi i razviti koru debljine 5 mm.

Seci koru na kvadratice 10 x 10 cm. Na svaki kvadratic staviti deo viršle, koju ste presekli na pola i po dužini. Kvadratice umotati u rolnice.

Svaku rolnu pre pecenja, premazati žumancetom. Peci u zagrejanjoj rerni na 220 stepeni 20 minuta.