Kiflice sa sirom (3)

Sastojci

Potrebno je:

- 3 dl mleka
- 2 dl jogurta
- 1 instant kvasac
- 1 prašak za pecivo
- 1 kašika soli
- 1 kašicica šecera
- 2 dl ulja
- oko 1 kg brašna
- 300 g sitnog sira
- 1 kisela pavlaka
- 1 jaje (za premazivanje kiflica)

Priprema

U mlako mleko sa kašicicom šecera, razmutiti kvasac. Ostaviti 15 minuta da se aktivira.

Zamesiti testo od brašna, jogurta, ulja, praška za pecivo, soli i kvasca. Ostaviti na toplom da se udvostruci. Promešati sir i pavlaku.

Istanjiti testo na pola cm debljine, seci na kocke, stavljati po kašicicu nadeva i formirati kiflice. Ostaviti oko pola sata da miruju.

Premazati ih sa umucenim jajetom i peci na 220 stepeni oko 30 minuta.