

Kifle sa sirom (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **500 g** brašna
- **40 g** kvasca
- **50 g** margarina
- 2 jaja
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera
- topla voda

Fil:

- 2 jaja
- **200 g** sira
- so

Priprema

U posudu staviti kvasac, toplu vodu, so i šećer, dodati brašno, margarin i jaja i zamesiti testo.

Testo podeliti na 5 jufki, premazati uljem i ostaviti da odmori.

Umutiti jaja i pomešati sa sirom i malo soli.

Testo razviti oklagijom, seci na trouglove i filovati.

Redjati u podmazan i pobrašnjen pleh i peci, pred kraj pecenja premazati omekšalim margarinom i ostaviti da se dopecu.

Gotove su kada porumene, ostaviti da se prohlade i sluziti tople.

Savet