Lisnate kiflice (3)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g**mekog brašna tip 400
- **1 pakovanje**margarina
- **1 pakovanje**svežeg kvasca
- **2 kašicice za kafu**soli
- **200 ml**mlake vode
- **1 šoljica za kafu**ulja
- **200 g**feta sir
- **1**jaje

Priprema

U mlaku vodu rastopiti kvasac, dodati so i brašno. Zamesiti glatko testo.

Razviti koru i narendati trecinu margarina. Preklopiti testo i staviti 15 minuta u zamrzivac. Tako tri puta.

Razviti koru iseci na kockice i puniti sirom pomešanim sa jednim belancetom. Praviti trouglice.

Premazati kiflice žumancetom i peci u unapred zagrejanoj pecnici na 200 C 20 minuta.

Savet

Prave lisnate kiflice, kao kupovne. Prijatno.