

## **Kiflice sa sirom**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **600 g**brašna
- **150 ml**ulja
- **250 ml**mleka
- **25 g**kvasca
- **4 kašike**šecera
- **1/2 kašice**cesoli
- **500 g**sira
- susam

### **Priprema**

Zamesiti testo, podeliti na 10 loptica i ostaviti da odstoji 1 sat. Svaku lopticu rastanjiti u krug i podeliti na cetiri dela. Filovati sirom i urolati u kiflu. Premazati kifle jajetom (žumancem) i posuti susamom. Pleh namazati margarinom i peci kiflice.

### **Savet**

Kad se ispeku, izvaditi i staviti u posudu sa poklopcem kako bi bile meke.