

Kiflice sa sirom i susamom



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** mekog brašna tip 400
- **4** jajeta
- **250 ml** mleka
- **1 pakovanje** svežeg kvasca (40 g)
- **1 kašičica** za kafu soli
- **1 kašičica** za kafu šećera
- **50 g** susama
- **100 g** margarina

Priprema

U mlako mleko staviti kvasac, kašičicu šećera, 3 kašike brašna, promešati i sačekati da nadoe.

U nadošao kvasac staviti jaja, so, ulje i ostatak brašna i zamesiti. Staviti na toplom da nadoe i još jednom premešiti.

Od testa uzimati loptice i oklagijom praviti krugove. Seci na osam delova.

Na sredinu svakog dela staviti sir i uvijati ka sredini.

U pouljen pleh reati kiflice, svaku cetkicom premažati žumancetom, posuti susamom i parčetom margarina.

Peci na 250 C 30 minuta. Prijatno.

Savet