

Kiflice sa feta sirom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **2 dl** mleka
- **2 dl** jogurta
- **1 dl** vode
- **3 kašike** šecera
- **1 kašika** soli
- **1 (40 g)** kvasca
- **1 dl** ulja
- **1 kašika** margarina za mazanje

Fil:

- **300 g** feta sira
- **1** jaje

Za premazivanje:

- **1** jaje
- susam za posipanje

Priprema

U mlako mleko sa kašicom šecera i brašna staviti kvasac da nadoe. U ciniju za mešenje sipati deo brašna, so,

šecer, ulje, margarin i nadošao kvasac, pa testo u pocetku mešiti sa varjacom. Zatim uz dodavanje smlacenog jogurta, mlake vode i ostatka brašna umesiti testo, pa ga ostaviti na toplom da kisne 30 minuta. Za to vreme pripremiti fil. Izgnjeciti feta sir i sjediniti ga sa jajetom.

Nadošlo testo podeliti na 40 jufkica. Od svake jufkice formirati elipsu, staviti kašicicu fila, pa uviti kiflu. Slagati ih na pleh obložen papirom za pecenje, pokriti ih i ostaviti još 30 minuta da odmaraju. Rernu zagrejati na 220 C. Svaku kiflicu premazati umucenim jajetom, posuti susamom i peci u zagrejanj rerni 20 minuta.

Savet