

Kiflice (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **250 g** slanog sira
- **4** jajeta
- **1 kockica** kvasca
- susam

Priprema

U mlaku vodu staviti kvasac i staviti desetak minuta da se otopi. Za to vreme u posudu sipati brašno napraviti rupu po sredini i sipati istopljen kvasac. Meštiti testo da se ne lepi za ruku.

Napraviti tri veće jufke i razviti ih. Seci trouglove. Fila promesati 3 jaja i sitan sir i mazati svaki trougao. Uvijati od sire ka užoj strani.

Kiflice reati u nauljanoj tepsiji premazati jajetom i posuti susam. Peci.

Savet

Umesto sira i jaja možete filovati kiflice i slatkim džemom...