Mini kiflice (2)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1 dl**mleka
- **1 kašicica**šecera
- **500 g**brašna
- **20 g**kvasca
- **250 g**margarina
- **1 kašicica**soli

Za nadev:

- **1**žumance
- **200 g**feta sira

Za premaz:

- **1**belance
- susam

Priprema

Testo: mleko malo zagrejati, dodati šecer, kašicicu brašna i izmrvljen kvasac te promešati i sacekati da nadoe. U posudu za mešanje sipati brašno, dodati nadošli kvasac, omekšao margarin i so. Umesiti testo i podeliti ga na 6 loptica. Svaku malo razvuci (do velicine velikog tanjira) i izrezati na 12-16 trouglova. Nadev: izmrviti sir, dodati žumance i sve izmešati. Na siru stranu trougla staviti po malo sira. Trouglove uvijati od sireg ka užem delu u kiflu. Svaku kiflu premazati umucenim belancetom i posuti susamom. Složiti u pleh obložen papirom za pecenje i peci na 180 C, dvadesetak minuta.

Savet