

## **Kiflice sa zdenka sirom**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg**brašna
- **1**kvasac
- **2 dl**kisele pavlake
- **2**jajeta
- **200** gotopljenog putera
- **1 šaka**šecera
- **1 dl**mleka
- **1** kesicasusama
- **2** pakovanjaZdenka sira

### **Priprema**

Razmutiti kvasac u topлом млеку са кашиком шећера, па кад се подigne, замесити са осталим састојцима и половином отопљеног путера, меко тесто које не би било лоше, ако имате времена, премесити два пута. Одважати лоптice величине ораха и сваку развучи у корицу величине танџирица. Слагати по 5 корица једну на другу, сваку, изузев последње мазати отопљеним путером. Развучи кору и сечи на trouglove. Сваки trougao nadenuuti Zdenka sirom i motati kiflice. Pustiti da jos malo odmore. Pre pecenja premazati umucenim žumancetom i posuti susamom. Peci do zlatno žute boje.

### **Savet**