

# **Kiflice sa sirom**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **1** kg brašna tip 400
- **1** svež kvasac
- **2** jajeta
- **4** dl mleka
- **2** dl ulja
- **2** kašicice soli
- **1** kašica šećera
- **2** žumanca za premazivanje
- **1** kašica kisele pavlake
- susam
- kim
- morska so

### **Fil:**

- **2** žumanca
- **1** kockatvrđog kravlje sira
- **1** belance

## **Priprema**

Zagrejati mleko pa u njega staviti kocku kvasca sa šecerom i solju i pustiti da nadoe. Umesiti testo sa nadošlim kavscem, uljem i jajima (jaja predhodno izlupati viljuškom) i ostaviti da odmara 30 minuta, zati premesiti pa ga ostaviti još 30 minuta na sobnoj temperaturi (testo prekriti cistom krpom). Od dobijene mase praviti loptice i

oklatijom ih tanjiti u elipsasti oblik puniti sirom i žumancem, zatim ram/ okvir elipse premazati belancem da bih se kiflica dobro zlepila, u žumance umešati kašicicu pavlake i tim premazati svaku kiflicu pa posuti susamom/kimom. Reati ih na pek papir i peci na 180 C dok neporumene.

### **Savet**