

Kiflice sa sirom



Sastojci

Potrebno je:

- 700 g mekog brašna
- 3 šoljice ulja
- 1 celo jaje
- 1 belance
- 1 dl slatkog mleka
- 300 g srednje masnog srpskog sira
- pakovanje (kesica) suvog kvasca
- malo šecera i soli

Priprema

U mleko staviti kvasac, malo šecera i soli, promešati i ostaviti da kvasac ukisne. U međuvremenu zamesiti testo od brašna, ulja, belanca i kvasca rastopljenog u mleku. Dobro izmesiti testo pa ga podeliti u 8 delova. Svaki deo razvuci do debljine malog prsta, u obliku kruga. Dobijene krugove deliti na 4 dela pa na sredinu svakog staviti kašiku sira, izgnjecenog i pomešanog sa umucenim jajetom. Zatim praviti kiflice, uvijajući testo prema vrhu, odnosno sredini kruga i režati ih u pleh. Peci u dobro zagrejanoj pecnici oko 30 minuta.