

Slane kiflice (2)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **350** goštrog brašna
- **300** gmekog brašna (T-400)
- **200 ml** mleka
- **50 ml** vode
- **1 kockica** kvasca
- **3** jajeta
- **1 kašika** sirca
- **2 kašičice** kašičice soli
- **1 kašika** šecera

Fil:

- **300 g** mrvljenog sira
- **1/2** čaše kisele pavlake

Priprema

Testo: U toploj mešavini mleka i vode, sa dodatkom jedne kašike šecera, podici kvasac. U posudu za mešenje staviti obe vrste brašna, sve navedene sastojke, nadošli kvasac i zamesiti mekše testo. Umešeno testo ostaviti da udvostruci svoju zapreminu.

Fil: u izmrvljeni sir dodati kiselu pavlaku i viljuškom umutiti.

Nadošlo testo podeliti na pet jufki. Svaku jufku razvuci u krug, podeliti na osam trouglova, pa na svaki trougao staviti po kašićicu fila i umotati kiflicu. Tako pripremljene kiflice poreati u pleh, preko pek papira, i ostaviti da narastu.

Narasle kiflice premazati mešavinom žumanceta i malo mleka, pa preko svake kiflice staviti po parce margarina, velicine zrna pasulja. Staviti kiflice da se peku, u prethodno zagrejanj rerni, na 190 stepeni.

Savet