

Nove kiflice sa sirom



težina: **srednje**

za: **45** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** mekog brašna tip 400
- **400 ml** mleka
- **200 ml** vode
- **1 pakovanje** svežeg kvasca
- **1 kesica** praška za pecivo
- **250 g** margarina
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **150 g** sira
- **2** jajeta
- **malo** susam za posipanje

Priprema

Kvasac izmrviti, staviti u šolju pa dodati šećer, kašiku brašna i malo mlakog mleka. Izmešati i ostaviti da se diže.

U brašno dodati prašak za pecivo, a onda ostatak mleka, vodu.

Zatim u testo dodati jogurt.

Zatim rastopljen margarin. Umesiti testo i ostaviti da nadoe oko pola sata.

Testo podeliti na nekoliko loptica.

Od svake loptice napraviti po 7 kiflica, filovati ih sirom pomešanim sa umucenim jajetom.

Kiflice naredjati u podmazan pleh. Premazati ih umucenim jajetom i posuti susamom.

Staviti ih da se peku na 200 C. Prijatno.

Savet