Kiflice sa sirom (6)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kiflice:

- **3 čaše od jogurta**vode
- **1 čaša od jogurta**ulja
- **1 kockica**kvasca
- **2 kašicice** soli
- **malo**šecera
- **2 supene kašike**sirceta
- **1 kesica**praška za pecivo
- **po potrebi oko 1 kg**brašna

Priprema

U jednu posudu (vanglu) sipati sve navedene sastojke, kvasac, vodu, ulje, šecer, so, sirce, prašak za pecivo, malo brašna, zamesiti i ostaviti pola sata da narasta. Nakon toga premesiti, napraviti loptu i ostaviti još 45 minuta da narasta. Zatim, napraviti 8 manjih loptica (jufki) i ostaviti da narasta nekih 25 minuta. Svaku lopticu rasklagijati precnika 20 cm, seci na 8 delova, trouglica, staviti malo sira, urolati, napraviti kiflu. Svaku kiflicu možete po želji premazati umucenim jajetom, i posuti susamom.

Savet