

Lisnate kiflice sa sirom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- **1** **čaša (od jogurta)** mlake vode
- **1** **čaša** mlakog mleka
- **1** **dl** jogurta
- **1** **kašika** šecera
- **1** **kašika** kvasca
- **1** jaje
- **1** belance
- **900** **gr** brašna
- **+100** **g** brašna za izradu testa
- **2** **kašice** soli

Za premazivanje testa:

- **3** **kašike** mekšale masti
- **150** **g** sira

Za premazivanje kiflica:

- **1** žumance
- **1** **kašica** ulja

Priprema

U posudu staviti mlaku vodu i mleko, dodati šećer i kvasac, ostaviti malo da stane. U posudu umutiti jaje, belance, dodati odstajalo mleko i vodu sa kvascem, dodati jogurt, so i brašnom zamesiti testo. Testo dobro izraditi i ostaviti da nadolazi. Kada testo nadodje, izraditi ga i rastanjiti ga u plocu debljine 1 cm. Razvaljano testo premazati sa 3 kašike omekšale masti, posuti sa 150-200 g usitnjena sira. Na kraj testa staviti oklagiju i testo urolati u rolnu. Nožem uzduž iseci rolat do oklagije. Tada dobijemo plocu a oklagiju uklonimo. Plocu od testa iseci na trouglove i uviti od svakog trougla kiflicu. Kiflice stavimo u pleh prethodno obložen papirom. Premazati kiflice sa umucenim žumancetom i uljem, posuti semenkama lana i ostaviti da stoje pola sata. Peci na 200°C dok ne dobiju zlatno žutu boju.

Savet