

Lisnate kiflice sa sirom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastoјci

Za testo:

- **1 caša (od jogurta)** mlake vode
- **1 cašamlakog mleka**
- **1 dljogurta**
- **1 kašikašecera**
- **1 kašikakvasca**
- **1 jaje**
- **1 belance**
- **900 grbrašna**
- **+100 gbrašna za izradu testa**
- **2 kašicicesoli**

Za premazivanje testa:

- **3 kašikeomekšale masti**
- **150 gsira**

Za premazivanje kiflica:

- **1 žumance**
- **1 kašicicaulja**

Priprema

U posudu staviti mlaku vodu i mleko, dodati šecer 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