Kiflice sa tri vrste sira



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1/2 kg**brašna
- **100 gMoja Kravica Kuhinjica sitnog sira**
- **150 gMoja Kravica belog sira**
- **100 ml**mleka
- **100 ml**ulja
- **1**jaje
- **1**belance
- (žumance iskoristiti za premazivanje kiflica)
- **2 kesice**praška za pecivo
- **1,5 kašicica**soli

Za fil:

- **150 g**kackavalja

Priprema

U vanglicu staviti brašno. Dodati Moja Kravica Kuhinjica sitan sir i Moja Kravica Beli sir, koji viljuškom, prethodno, izmrvimo. Zatim dodati jedno celo jaje, jedno belance, mleko, ulje, so i pecivo. Umesiti testo, podeliti ga na dva dela i ostaviti u frižider na pola sata.

Posle pola sata izvaditi testo iz frižidera i svaku polovinu podeliti na dva dela. Znaci imamo, ukupno, cetiri loptice testa. Uzeti jednu lopticu testa i razviti u krug. Krug podeliti na osam trouglova. Na pocetku svakog

trougla staviti po kocku kackavalja, saviti ivice testa preko sira (da, prilikom pecenja, kackavalj ne iscuri) i uviti kiflicu. Postupak ponoviti i sa ostalim testom.

Kiflice poreati u pleh, preko pek papira. Premazati ih mešavinom žumanceta i malo, mleka, posuti susamom i staviti da se peku, u prethodno zagrejanoj rerni, na 180 C. Uživajte u vrucim kiflicama, mada ništa ne gube od ukusa ni kada se ohlade (ako ostanu).

Savet