

Kiflice sa sirom (7)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **500 ml** mleka
- **4 kašičice** šećera
- **40 g** kvasca
- **2** jajeta
- **2** žumanceta
- **2 dl** ulja
- **1 kašičica** soli
- **1 kg** brašna

Za fil:

- **1 čaša** kisele pavlake
- **250 g** sira
- **2** žumanceta

Za premazivanje:

- **1** žumance
- susam
- kim

Priprema

U vanglicu staviti 500 ml mlakog mleka. Dodati 4 kašicice šecera, kvasac i 500 g brašna. Sve lepo sjediniti varjacom i ostaviti da nadoe. U posebnoj ciniji žicom ulupati 2 cela jajeta, 2 žumanceta, 1 kašicicu soli i 2 dl ulja. To dodati prethodnoj masi, koja je nadošla i sa još 500 g brašna zamesiti testo. Ostaviti da dobro ukisne.

Kada je testo ukislo, premesiti i podeliti na 5 loptica.

Svaku lopticu razviti oklagijom, i tako dobijene krugove seci na 8 delova. Na svaki deo naneti fil od sira, pavlake i žumanaca.

Urolati u kiflu i reati u pleh obložen papirom za pecenje. Svaku kiflu premazati umucenom žumankom, posuti susamom i kimom. Ostaviti u plehu još 15 minuta.

Peci u zagrejanjnoj rerni, na 220 C, dok ne porumene.

Savet