

Punjene crne kiflice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** kockakvasca
- **1** dlmlakog mleka
- **1** dlkisele vode
- **1** dljogurta
- **1** dlulja
- **1** kašicica šecera
- **1** kašikasoli
- **200 g**belog brašna
- **oko 700 g**crnog brašna
- **1** jaje
- **1/2** kesicepraška za pecivo

Za punjenje:

- **200 g**sira

Za premazivanje:

- **1**žumance
- **3** kašikejogurta
- **malosusama**
- **200 g**margarina

Priprema

Od navedenih sastojaka zamesiti testo i ostaviti na toplom da nadoe. Kad se udvostruci masa testo podeliti na tri dela. A svaki taj deo još na 5 delova. Svaku jufku razviti oklagijom velicine plitkog tanjira i na svaki deo narendati margarin, sem na poslednje. Razviti veliki krug i podeliti na 16 delova. Na svaku kiflicu staviti parce sira.

Uviti kiflice. Postupak ponoviti i sa drugim testom. Svaku kiflicu premazati sa žumancem i jogurtom i posuti susamom.

Ostaviti 20-tak minuta da malo nadou i peci na 200 C, dok ne porumene.

Savet