

Kiflice sa sirom (8)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **200 ml**mleka
- **200 ml**vode
- **100 ml**ulja
- 1kvasac
- **1 kašicica**šecera
- **2 kašice**cesoli
- **1/2**margarina
- **malosusama**
- **3**jajeta
- **300 g**sira

Priprema

U toplo mleko dodati kvasac, so i šecer, i malo brašna. Ostaviti na topлом. U brašno dodati nadošao kvasac, vodu, ulje i 2 jajeta. Sjediniti sve i umesiti meko testo. Ostaviti ga na topлом, oko pola sata.

Podeliti testo na dva dela, rasklagijati ne previše tanko i iseci. Staviti sir i uvijati kiflice. Reati ih u pleh, premazati jajetom, posuti susamom i staviti malo margarina. Kiflice ostaviti da odstoje dok se rerna ne zatrepe na 200 C i peci ih oko 20-25 minuta.

Savet