Rebraste kiflice sa sirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- **2**jajeta
- **4 dl**mlakog mleka
- **1 dl**ulja
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašika**soli
- **1 kg**brašna
- **1 kocka**kvasca

Za nadev:

- **200 g**sitnog sira

Za premazivanje:

- **1** žumance
- **1 kašika**pavlake
- **malo**susama

Priprema

U mlako mleko staviti kvasac, šecer i so i nekoliko kašika brašna. Ostaviti 10-tak minuta da nadoe. Dodati ulje, jaja i ostatak brašna. Zamesiti testo, pokriti krpom i ostaviti da nadoe.

Nadošlo testo podeliti na 5 delova, a svaki taj deo razvuci oklagijom u krug i iseci na 8 kiflica. Staviti sir, nožem malo zaseci kiflice na 2-3 mesta da bi bile rebraste. Premazati žumancetom, posuti susamom i peci na 200 C dok ne porumene.

Savet