Punjene leptir kifle



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za kiflice:

- **250 ml**vode
- **250 ml**mlijeka
- **14 g**suhog kvasca
- **1 kašicica**secera
- **700 g**brašna
- **1 kašicica** soli

Za punjenje:

- **8** malih hrenovki - viršli
- **oko 400 g**domaceg sira

Ostalo:

- **50 g**margarina
- **malo**mlijeka
- so

Priprema

Pomiješati mlijeko i vodu, ugrijati, dodati kvasac, šecer i ostaviti da se digne. U 700 g brašna dodati kvasac, so i zamjesite tijesto, (treba da bude onako kao za pitu, da se ne lijepi za ruke, pa ako bude trebalo dodajte još brašna).

Tijesto podijeliti na dva dijela, i razvijati na stolnjaku kao što razvijate pitu, ali ne tako tanko.

Kada ste razvili, tijesto malo poprskajte rastopljenim margarinom. Poreajte po njemu sir, a zatim hrenovke izribajte na njega.

Presjeci tijesto na dva dijela, i umotati uz pomoc stolnjaka isto kao i jufke od pite.

Tijesto rezati na željenu velicinu.

Poreati u nauljenu tepsiju i ostaviti da se diže 60 minuta.

Premazati kiflice mlijekom i solju prije pecenja. Peci dok dobiju lijepu rumenu boju. Kada su pecene malo poprskati vodom i zamotati u stolnjak.

Savet

Kiflice su jako ukusne i što je još važnije mekane. A takve ostaju sve dok se ne pojedu :)