

Kiflice (4)



težina: **lako**

za: **32** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** brašna
- **1 kockica** kvasca
- **2** jajeta
- **1** belance
- **400 ml** mleka
- **2 kašičice** šećera
- **2 kašičice** soli
- **100 ml** ulja

Za premazivanje kora:

- **200 g** rikota sira
- **200 g** putera

I još:

- sir

Priprema

U toplom mleku, sa dodatkom kašičice šecera, dodati kvasac i sačekati da uskisne. U vanglicu staviti brašno, dodati jaja, belance, so, šećer, ulje i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo, da se ne lepi za ruke, ali da bude mekano i elastično.

Za premazivanje kora: Omekšali margarin umutiti sa rikota sirom.

Umešeno testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu površinu i podeliti ga na dva dela (ne čekati da testo uskisne, odmah se razvija). Uzeti jednu polovinu testa i podeliti na šest delova. Svaki deo razviti u veličini tanjira, premazivati (obilno) i reati jedan krug testa preko drugog. Šesti deo testa ne premazivati. Razviti veliki krug (debljine 2-3 mm) i iseci na 16 trouglova (prvo iseci krug testa na četiri dela, pa svaki deo na četiri trougla). Na širu stranu trougla stavljati po komadic sira (ko želi može da ubaci i suhomesnato) i uvijati kiflice. Isti postupak ponoviti i sa drugom polovinom testa.

Kiflice reati u podmazani pleh ili preko pek papira. Ostaviti, prekrivene kuhinjskom krpom, da dobro narastu (oko 1-1,5 sat). Narasle kiflice premazati mešavinom žumanceta i mleka, pa staviti da se peku, u prethodno zagrejanoj rerni, na 190 stepeni, dok ne dobiju lepu, rumenu boju.

Pecene kiflice izvaditi, pokriti krpom i ostaviti 10-tak minuta, pa poslužiti. Probajte, veoma su ukusne i narednog dana.

Savet