

Kiflice sa sirom (9)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- 2 jajeta
- **1 kocka** svežeg kvasca
- **100 ml** ulja
- **300 ml** mleka
- **2 kašičice** soli
- **1 kašičica** šećera

Za nadev:

- **300 g** sira

Za premazivanje:

- 1 jaje

Za posipanje:

- **po potrebi** susam

Priprema

Sipati brašno u dublju posudu i ubaciti jedno jaje, izmrvljen kvasac, direktno u brašno, zatim dodati ulje, so, šećer i mlako mleko. Umesiti testo. Ostaviti testo na toplom nekih sat vremena. Izvaditi testo na pobrašnjenu radnu površinu i podeliti ga na četiri jufke, zatim svaku jufku razvuci oklagijom i iseci na trouglove.

Na svaki trougao staviti sir i uviti kiflicu.

Staviti kiflice u podmazan pleh, premazati ih umucenim jajetom, posuti susamom i peci na 200 stepeni oko 20 minuta.

Savet