

## Uskršnje brze kiflice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **300** g sitnog sira
- **2** jajeta
- **8** kašika ulja
- **8** kašika mleka
- **1** kašika soli
- **500** g brašna
- **1** kesica praška za pecivo

#### Za preliv:

- **1** jogurt
- **50** g susama

### Priprema

Pomešati sitan sir, jaja, so, mleko, ulje, prašak za pecivo i brašno. Testo umesiti, pa podeliti na 3 dela. Svaki deo razvuci posebno i od svakog podeliti po 8 trougla i uvijati kiflice. Ostaviti da odstoje pola sata, pa ih premazati jogurtom i posuti susamom. Peci 15 minuta na 200 C.

**Savet**