

## Kiflice sa sirom (10)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **600** g brašna
- **1** kesica suvog kvasca
- **1** kašičica soli
- **1** kašičica šećera
- **2** dl mleka
- **2** dl jogurta
- **2** jajeta
- **200** g sira
- **1** dl ulja
- **1** žumance (za premazivanje)

### Priprema

Razmutiti kvasac sa mlakim mlekom, a zatim dodati ostale sastojke. Zamesiti testo, ostaviti da nadođe, a zatim premesiti. Razvuci testo na radnoj površini, iseci nožem trouglove. Na svaki trougao staviti malo sira i filovati kiflice. Zatim premazati umućenim žumancetom i posipati susamom. Ostaviti malo da odmore i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta.

### Savet