

## *Lisnate puter kiflice*



težina: **srednje**

za: **60** osoba

vreme pripreme: **180** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **1,5 kg** brašna
- **20 g** kvasca
- **5 kašika** ulja
- **2** jajeta
- **5 dl** mleka
- **250 g** putera
- **2 kašike** šećera
- **1 kašica** soli

#### **Fil za slane:**

- **250 g** svežeg sira
- **150 g** kajmaka

#### **Fil za slatke:**

- **200 g** džema od kajsija

#### **Za premazivanje:**

- **1** celo jeje
- **1** žumance
- **malo** susama

- 20 g putera

## Priprema

Razmutiti kvasac u pola šolje toplog mleka, sa dve kašike šecera, ostaviti da nadoe. Od brašna, soli, pripremljenog kvasca i ostalih sastojaka zamesiti meko testo.

Napraviti 16 loptica, zatim podeliti na dva dela po 8 loptica. Svaku rastanjiti debljine 0,5 cm i razviti precnika 20 cm, premazati omekšanim puterom i reati jednu preko druge (poslednju kora ne treba premazivati). Pokriti kuhinjskom krpom i ostaviti da odmaraju 20 minuta.

Rastanjiti prvo jedan deo od 8 premazanih kora u veliku okruglu koru i podeliti najpre na 4 dela, a svaku četvrtinu na još 5-6. Iz jedne razvijene kore dobice se 24-26 trouglica. Sir izmrviti i pomešati sa kajmakom. Na svaki trouglic staviti po malo fila, zaviti kiflicu. Potom razviti i drugi deo od 8 kora i podeliti na 20-24 trouglica i filovati džemom.

Kiflice poreati u pleh (prethodno obložiti papirom za pečenje), pokriti kuhinjskom krpom i ostaviti da odmaraju 1 sat.

20 g putera lagano otopiti i spojiti sa prethodno umućenim jajima, zatim premazati kiflice i posuti susamom.

Peci u prethodno zagrejanj rerni 20 minuta na 220°C, dok fino ne porumene.

## Savet