

Grčke kiflice



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **120 ml** toplog mleka
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šecera
- **1 kesica** suvog kvasca
- **2 kašike** margarina
- **250 g** brašna

Za fil:

- **100 g** beli sir u salamuri
- **6** maslina

Priprema

Prvo umutiti testo. U posudu sipati šecer, so i kvasac, prelići toplim mlekom promešati i dodati margarin. Ostaviti 2 minuta da odstoji, posle toga dodati brašno i umesiti testo. Testo da odstoji 20 minuta.

Za to vreme pripremiti fil. U mikser staviti sir i masline i izmiksati, da se sastojci sjedine.

Testo razvuci tanko i iseci na 16-18 trouglova i puniti sa filom.

I uvijati u kiflice. Od većeg dela ka manjem tj. špicu uvijati. Režati u pleh na pek papir. Staviti u prethodno

zagrejanu rernu i peci 20-tak minuta na 200 stepeni.

Savet

Možete ih namazati jajima i posuti susamom. Ja sam ih kada su bile gotove posula vodom i prekrila ih vlažnom krpom da omekšaju. Prijatno!