

# **Ukusne kiflice**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g**brašna
- **1 kašicica**šecera
- **2 kašicice**soli
- **2 dl**toplog mleka
- **1 cašavode**
- **1 cašaulja**
- **2**jajeta
- **1**kvasac
- **200 g**margarina
- **500 g**sitnog sira
- kim

## **Priprema**

U jednu posudu izmrvimo kvasac, dodamo šecer i toplo mleko. Izmešamo da se rastope kvasac i šecer i ostavimo da odstoji 10 minuta.

U drugu posudu stavimo deo brašna, dadamo so, malo promešamo, pa sipamo u to nadošli kvasac. Dodamo vodu i jedno jaje i ulje (pola caše), pa sve to izmešamo kašikom da se sjedini. Dodajemo još brašna i mesimo rukom dok testo ne bude gotovo. Dodamo još ulja na ruku i dodatno premesimo, a zatim ostavimo testo da odstoji pola sata.

Kada je testo naraslo, premesimo ga još malo. Zatim ga podelimo na dva dela i opet premesimo. Uzmemo

polovinu testa i razvucemo tanko. Ako se testo lepi za oklagiju, posmepemo sa malo brašna. Onda testo redom secemo u obliku trouglica. Na svaki trouglici tj. širi deo trouglica stavimo po kašicu sira, pa uvijamo kiflice. Samo zarolamo.

Pleh malo namažemo margarinom, a zatim umutimo jaje i namažemo svaku kiflicu, pa ih pospemo (po želji) susamom/kimom/lanom i posolimo malo. Na svaku stavimo po komadic marginala. Pecemo ih na 200 stepeni oko 20-tak minuta. Nemojte se strogo držati ovih 20 minuta, dužina pecenja zavisi od jacine vaše rerne. Prijatno :)

## Savet

Testo možete podeliti i na tri dela. Onda e vam kiflice biti manje.