Kiflice - sir i susam



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**brašna
- **1 kockica**kvasca
- **500 ml**mleka
- **200 ml**ulja
- **1 kašicica**šecera
- **300 g**sira
- **1**žumance
- susam

Priprema

U 100 ml mleka dodati kašicicu šecera i izmrvljenu kocku kvasca i ostavite da nadoe.

Nadošao kvasac umešati sa brašnom, preostalim mlekom i uljem. Ostaviti da nadoe oko pola sata.

Od gotovog testa vaditi loptice. Ja sam od ove kolicine napravila 6 loptica. Na podlogu posutu brašnom lopticu rastanjiti oklagijom. Seci na cetvrtine ili osmine u zavisnosti od toga koliki su vam krugovi. Filujte sirom i motajte kiflice.

Reajte u podmazan pleh, premažite umucenim jajetom i pospite susamom. Pecite u zagrejanoj rerni na 220 C oko 20-25 minuta.

Meni su od ove kolicine testa ispala dva ovakva pleha. Prijatno :)

Savet