

## *Lisnate kiflice sa sirom (2)*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **240** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **700 g** brašna
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 šolja** mlake vode
- **po potrebi** mleka
- **1 kašicica** soli

#### **I još:**

- **400 g** mrvljenog sira
- **1** margarin
- **1** jaje
- **po potrebi** susam

### **Priprema**

Kvasac razbiti u malo mlake vode i sa kašikom - dve brašna pa ostaviti da nado?e. Kada nado?e zamesiti meko testo od datih namirnica. Testo ostaviti u ciniju, prekriti najlon kesom pa krpom i ostaviti da nado?e. Kada nado?e premesiti i ostaviti opet da nado?e.

Zatim testo podeliti na 2 dela i svaki deo na 5 loptica. Loptice razvlaciti oklagijom velicine manjeg tanjira, pa narezati margarin na listice, posuti malo brašnom i odozgo staviti drugu razvucenu lopticu. Ponavljati postupak i sa ostalim lopticama. Na petu samo posuti malo brašna. Isto uraditi i sa drugim delom, sa drugih 5 loptica.

Oba kupa razviti oklagijom u veliki krug. Izrezati na trouglove, na svaki staviti po kašičicu sira i uviti. Režati u pleh obložen pek papirom i praviti razmak između kiflica. Kiflice ostaviti 1,5-2 h da narastu. Premazati umućenim jajetom, posuti susamom i peći u zagrejanj rerni da dobiju lepu žutu boju.

### **Savet**

Bolje od pekarskih :) čak su i sutradan mekane, a mogu se dodatno i podgrejati u vrućoj rerni :)