

## Sasvim obicne kiflice



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **70** min

## Sastojci

### Za testo:

- 2 dl vode
- 2 dl mleka
- 2 dl ulja
- 1 kocka kvasca
- 1 kašičica šećera
- 2 kašičice soli
- 800 g brašna

### Za punjenje:

- 200 g sira

### Za premazivanje:

- 1 žumance
- 1 kašika pavlake
- 20 g susama

## Priprema

U odgovarajućoj posudi staviti mlako mleko, vodu, ulje, so, šećer, rastopljeni kvasac i sa brašnom zamesiti testo. Testo je gotovo kad se ne lepi za ruke. Pokriti krpom i ostaviti na toplom da nadoe. Nadošlo testo premesiti i opet ostaviti da nadoe. Nadošlo testo podeliti na 3 jufke. Svaku jifku rastanjiti oklagijom što tanje može. Iseci na 16 delova. Na svaku kiflicu staviti parce sira i umotajte kiflicu. Reajte u pleh sa malim odstojanjem. Postupak ponoviti i sa druge dve jufke. Žumance umutiti sa pavlakom, premazati svaku kiflicu i pospite susamom. Ostavite 15-tak minuta da krenu kiflice i peci na 200 C dok ne porumene.

Uživajte. Prijatno.

**Savet**