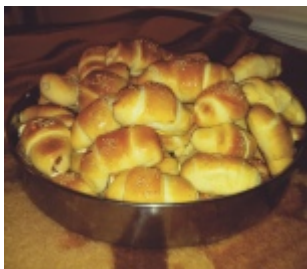


Kiflice sa sirom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** kvasac
- **2 kašike**šecera
- **2 dlulja**
- **3 čaše (od jogurta)**mleka
- **2**jajeta
- **3 kašicice**soli
- **oko 1,5 kg**brašna
- pavlaka, ili sir

Za premaz:

- **1**jaje
- **po želji**susam

Priprema

U šolji razmutiti kvasac sa malo mleka i šecera. Kada kvasac naraste, dodati mleko, šecer, jaja, so, ulje. Postepeno dodavati brašno i mesiti dok se ne dobije testo srednje tvrdoce.

Testo ostaviti na toplom da se udvostruci. Oko pola sata.

Testo podeliti na 6 loptica. Uzeti jednu lopticu razvuci je oklagijom i podeliti na trouglice. Na svaki kraj staviti po malo sira/ pavlake. Uviti kiflicu. Ponoviti postupak sa ostatkom testa.

Kiflice premazati umucenim jajetom i od gore posuti sa susamom.

Peci ih u zagrejanj rerni na 200 stepeni dok lepo ne porumene.

Savet

Kiflice se mogu pre pe?enja ostaviti još malo da narastu. Možete po želji puniti i seckanom salamom ili šunkom. Prijatno :)