

Rol kiflice sa sirom i parizerom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojeći

Za testo:

- **20 g** kvasca
- **2 dl** mleka
- **1 kašica** šećera
- **300-350 g** brašna
- **4 kašike** ulja
- **1** jaje
- **1,5 kašice** soli

Za fil:

- **4-5 kašikas** itnog sira
- **100 g** parizera

I još:

- 1žumance
- malosusama

Priprema

U mlako mleko izmrvti kvasac, dodati šecer i 1 kašicu brašna. Ostaviti desetak minuta da nadoe.

U posudu za mešenje sipati nadošao kvasac, ulje, so, jaje i polovinu brašna. Dobro promešati, pa dodavati ostatak brašna postepeno dok se ne dobije mekano testo koje se ne lepi za ruke. Ostaviti pola sata prekriveno krpom da odmori.

Razvuci oklagijom testo i modlom za krofne ili sirokom cašom vaditi krugove. Staviti fil (sir pomešan sa narendanim parizerom) na sredinu i umotati testo u kiflu.

Premazati kifle žumancetom i na kraju posuti susamom. Peci 20-25 minuta na 200 C.

Savet