

## *Kiflice sa maslacem*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **2 dl** mleka
- **2 dl** jogurta
- **1 dl** mineralne vode
- **1** jaje
- **1** belance
- **1 kašičica** šećera
- **3 kašičice** soli
- **1 kocka** kvasca
- **1 kg** brašna

#### **Za premazivanje:**

- **1** žumance
- **300 g** sira
- **150 g** maslaca

### **Priprema**

U odgovarajućoj posudi staviti mlako mleko, jogurt i vodu. Dodati izmrvljen kvasac, jaje, belanac i sa brašnom zamesiti glatko testo. Potrebno je duže mesiti dok ne pocnu da se stvaraju mehurici. Testo odmah podeliti na

dva dela. Svaki deo na 6 loptica. Razviti oklagijom testo do velicine plitkog tanjira i svaku koru premazati maslacem. Zadnju koru ne premazivati. Postupak ponoviti ?i sa drugim ostatkom testa. Razvijte u veliki krug što tanje. Secite tockicem za testo na trouglove. Na svaki deo staviti parce sira i smotati kiflicu. Re?ati u plehu obloženim pek papirom. Ostaviti najmanje dva sata da narastu kiflice. Premazati ih umucenim žumancetom. Peci u zagrejanj rerni na 200 C dok ne porumene. Uživati u divnom ukusu. Prijatno.

## **Savet**