

Kiflice (8)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**brašna
- **2 dl**mleka
- **1 dl**vode
- **150 g**margarina za mazanje
- **1**jaje
- **1**belance
- **1**parcekvasca
- Za fil:
 - **200 g**sitnog sira
 - **3 kašike**kecapa
- Za premazivanje:
- **1**žumance

Priprema

Mleko i vodu pomešati, dodati šefer, malo zagrejati pa dodati kvasac. Bršanu dodati so i margarin i rukama sjediniti, dodati pripremljen kvasac i zamesiti testo. Prekriti folijom i ostaviti na topлом da nadoe.

Kada testo nadoe, premesiti ga i rastanjiti na debljinu tuge strane noža, iseci na više trouglova.

Pomešati sir i kecap i filovati kifle.

Kifle reati u pleh na pek papiru, premazati umucenim žumancetom i posuti pecenim susamom.

Ostaviti da nadou i peci dvadesetak minuta na 200 stepeni.

Kifle su jako ukusne i sutra dan ako ih ne pojedete odmah prvog dana.

Savet