

## ***Mekane kifle sa sirom***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **500 ml** mlakog mleka
- **1 kg** mekog brašna
- **50 g** svežeg kvasca
- **2 kašičice** šećera
- **2 kašike** soli
- **150 ml** ulja
- **3 kašike** susama

#### **Za fil:**

- **500 g** sira
- **2** jajeta

### **Priprema**

Mleko zagrijati pa u njega izmrviti kvasac. Dodati šećer promešati i pustiti da kvasac nadoe. U posudu za mešanje staviti polovinu brašna, dodati so, dodati ulje i nadošao kvasac. Sve sjediniti i dodati preostalo brašno. Umesiti testo i ostaviti da nadoe. Nadošlo testo podeliti na više manjih loptica. Ostaviti loptice na narastu.

Fil. Sir izgnjeciti i dodati jaja. Nadošle loptice razviti elipsasto. Na pocetak same kifle staviti kašiku fila, lagano uviti u kifle. Složiti ih na pek papir u tepsiju i pustiti da nadou. Nadošle kifle premazati sa mlakom vodom i posuti susamom. Peci u zagrejanj rerni na 250 stepeni 20 minuta. Prijatno.

## **Savet**