

Lisnate kiflice sa kimom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 l mleka
- 3 jajeta
- 1 svež kvasac
- 250 g margarina
- 500 g kravljeg sira
- 1 kg brašna
- 2 kašice soli
- 1 kašica šećera

Za premazivanje:

- 1 jaje
- 2 kesice kima

Priprema

U manjoj posudi sjediniti 2 dl mlakog mleka, šećer, kašicu brašna i svež kvasac. Dobro izmešati i ostaviti na toplom da nadoe.

Belanca odvojiti od žumanaca i umutiti u cvrst sneg.

U posudu za mešenje sipati polovinu brašna, dodati nadošao kvasac, žumanca, preostalo mleko i malo soli po ukusu. Zatim postepeno dodavati preostalo brašno i mesiti dok testo ne pocne da se odvaja od prstiju. Na kraju u testo dodati sneg od belanaca i polako premesiti (po potrebi dodati malo brašna).

Umešeno testo ostaviti na toplom da nadoe.

Nadošlo testo istanjiti oklagijom i po njemu narendati margarin.

Zatim ga urolovati i ostaviti 15 minuta da miruje.

Testo podeliti na manje jufke. Jufke istanjiti oklagijom i podeliti na trouglove. Na svaki trougao staviti malo izmrvljenog mladog sira i oblikovati kuflice.

U pleh obložen papirom za pecenje poslagati kiflice, premazati ih umucenim jajetom i posuti kimom.

Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni dok ne porumene.

Savet