

## *Moje prve kiflice sa sirom*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **250 ml** vode
- **1 kockica** kvasca
- **2 kašike** šećera
- **500 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **50 ml** ulja

#### **Za nadev:**

- **2** jajeta
- **1 kriška** sira

#### **I još:**

- **malomargarina**

### **Priprema**

Vodu malo zagrejati pa u nju staviti kvasac i šećer i ostaviti da kvasac krene. Brašno, so i ulje pomešati pa u to staviti vodu sa kvascem.

Zamesiti glatko testo i podeliti ga na 4 dela. Svaki deo razvuci oklagijom u krug i svaki krug iseci na trouglove.

Svaki trougao premazati sa malo nadeva, koji se sprema tako što se u razmucena jaja izmrviti sir pa se sve zajedno pomeša. Trouglove umotati u kiflice.

Kiflice reži u pleh obložen pek papirom pa ih ostaviti da odstoje 15 minuta.

Kada nadođu na svaku kiflicu staviti malu kockicu margarina pa peći na 200 stepeni 15-20 minuta.

## **Savet**

Pre pečenja kiflice možete posuti susamom.