

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** šecera
- **500 g** brašna
- **1 kašica** cicasoli
- **50 ml** ulja

Za nadev:

- **2** jajeta
- **1** kriškasira

I još:

- malomargarina

Priprema

Vodu malo zagrejati pa u nju staviti kvasac i šefer 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 izmrvi sir pa se sve zajedno pomeša. Trouglove umotati u kiflice.

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

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

Savet

Pre peenja kiflice možete posuti susamom.