

Mirkine kiflice



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 l mleka
- 40 g kvasca
- 1 kašičica šećera
- 10 kašika ulja
- 800 g brašna
- 1 kašičica soli
- 4 jajeta
- 300 g sira
- 100 g margarina
- 100 g susama

Priprema

U pola litre mlakog mleka potopiti kvasac sa kašicom šećera. Kad kvasac nadoe dodajte ulje. Na dasku za mešanje izručiti brašno u kome ćete dodati kašicu soli, 2 žumanceta i jedno celo jaje. To zamesiti sa nadošlim kvascem. Testo dobro uradite uz postepeno posipanje brašna. Tako uraeno testo pokrijte salvetom i ostaviti da naraste 1 sat. Kad vam je testo naraslo razvucite ga oklagijom debljine pola santimetra, secite u kocke i filujte. Fil- 3 belanceta dobro umutiti, dodati 300 g sira, lagano promešajte i filovati kiflice.

Filovane kiflice premažite žumancetom, reati u podmazan pleh, posuti susamom, pa preko kiflica iseci i staviti listice margarina.

Peci u zagrejanj pecnici na 200 stepeni dok ne dobiju zlatno-žutu boju.

Savet