

Slane kiflice (7)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **140** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 **caš**ajogurta
- 1 **caša** kisele vode
- 1/2 **caše**ulja
- 2jajeta
- 20 **g**kvasca
- 2 **kaš**iciceso
- 1 **kaš**icicašecera
- 200 **g**sira
- **oko 700 g**brašna

Za premazivanje i posipanje:

- 1žumance
- **po potrebi**susam

Priprema

U odgovarajucu posudu usuti brašno, dodati jogurt, kiselu vodu, ulje, so, šećer, izmrvljen kvasac, jaja te zamesiti testo. Ostaviti da nadoe. Nadošlo testo rastanjiti u veliki krug, seci na trouglove. Na svaki trougao staviti po malo sira, uviti kiflice te ih poreati u pleh obložen pek-papirom. Ostaviti da odstoje petnaestak minuta. Žumance razmutiti i premazati kiflice, posutu susamom i peci na 180 stepeni oko pola sata.

Savet

Kiselu vodu i ulje meriti ašom od jogurta. Prijatni!