

Slane kiflice (8)



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **1 kg**brašna
- **1/2 l**mleka
- **200 ml**ulja
- **2**jajeta
- **1** kockicakvasca
- **2** kašicicesoli
- **1** kašicicašecera

Fil:

- **400 g**sitnog sira
- **200 g**suhomesnatog (po želji)
- **1**belance

Za premazivanje kiflica:

- **1**žumance
- **2** kašikemleka

Priprema

Testo: U topлом млеку, са додатком кашице шећера, подици квасац. У ванглику ставити брашно, додати со, уље, јаја и припремљени квасац. Замесити тесто, да се не лепи за руке (ако треба додати још мало брашна). Оставити тесто

da naraste.

Fil: U sitan sir dodati, sitno, iseckano suhomesnato i belance, pa viljuškom dobro sjediniti.

Naraslo testo prebaciti na radnu površinu (ne treba vam, dalje u radu, brašno) i podeliti ga na osam delova.

Svaki deo razviti u krug i iseci na osam trouglova. Na svaki trougao staviti po kašicicu fila i uviti kiflicu (od šireg ka užem delu). Kiflice poreati u pleh, preko pek papira i ostaviti da narastu.

Narasle kiflice premazati mešavinom žumanceta i mleka (možete ih posuti susamom) i staviti da se pecu, u prethodno zagrejanu rernu, na 180 stepeni.

Savet