

## **Brze kiflice (4)**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je::**

- **600 g** brašna
- **40 g** kvasca
- **1** prašak za pecivo
- **260 g** kisele pavlake
- **200 ml** mleka
- **1 kašika** šecera
- **1 kašičica** soli
- **100 ml** ulja
- **350 g** feta sira
- Za premazivanje:
  - **100 g** kisele pavlake
  - **1** jaje
- Za posipanje:
  - **po potrebi** susam

### **Priprema**

U mlakom mleku rastvoriti kvasac, šecer i 1 kašiku brašna i ostaviti da nadoe. Ostatak brašna staviti u dublju posudu, dodati so, prašak za pecivo, nadošli kvasac, ulje, 180 g kisele pavlake te zamesiti testo.

Testo odmah premesiti i podeliti na 4 dela.

Svaki deo rastanjiti i iseci na 8 trouglova. Sir i 80 g kisele pavlake sjediniti te po malo smese naneti na svaki trougao.

Uviti kiflice te ih poreati u pleh obložen pek-papirom.

Razmutiti jaje i 100 g kisele pavlake, premazati kiflice i posuti susamom.

Tada ukljuciti rernu i dobro je zagrejati te kiflice peci na 180 stepeni oko 20 minuta. Ostaviti da se malo prohlade.

Servirati ih i poslužiti.

### **Savet**

Toplo vam preporuujem ove kiflice, veoma su ukusne, mekane, a pritom brzo se spremaju. Probajte ih, neete se pokajati. Prijatno!