

## ***Kiflice sa sirom (12)***



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 ml** mleko
- **200 ml** voda
- **100 ml** ulja
- **1 kašičica** šećera
- **3 kašičice** soli
- **1 kocka** kvasac
- **900 g** brašna

#### **Za premazivanje:**

- **200 g** margarina
- **1** jajce
- **40 g** susam
- **3 g** morske soli
- **300 g** sira

### **Priprema**

Kvasac izmrviti, dodati mlako mleko, vodu, kašičicu brašna i varjacom promešati. Ostaviti 5 minuta da krene kvasac. U odgovarajuću posudu staviti polovinu brašna, ulje, so, isipati nadošli kvasac i sa preostalim brašnom zamesiti glatko testo. Testo odmah podeliti na dva dela, a svaki deo na 5 loptica. Svaku lopticu rastanjiti oklagijom, premazati omekšanim margarinom i režati jednu na drugu. Postupak ponoviti i sa preostalim testom.

Od svih 5 delova razviti veliki krug i tockicom za testo, preseći na više delova, ali ne do sredine. Svaki deo preklopiti jedan na drugi. Opet razviti veliki krug, preseći na više delova, u zavisnosti koliko želite da vam kiflice budu velike. Na svakom širem delu stavite po kašiku sitnog sira i smotati kiflicu.

Re?ati u pleh koga ste obložili papirom za pečenje. Ostaviti najmanje 2 sata da stoje kiflice na toplom mestu. Jaje umutiti žicom, premazati svaku kiflicu, posuti susamom i morskom solju. Peci na 200 C oko 20 minuta, u zavisnosti od rerne. Uživati u divnom ukusu. Prijatno!

## **Savet**