

Jogurt kiflice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml** mleka
- **1 kašičica** šećera
- **25 g** svežeg kvasca
- **200 ml** jogurta
- **50 ml** ulje
- **1** jaje
- **1** belance
- **1 kašičica** soli
- **700 g** brašna
- **300 g** sira

Za premazivanje:

- **1** žumance
- **1 kašičica** ulja
- **1 kašičica** mleka
- **50 g** susama, lana

Priprema

U mlako mleko staviti kvasac i šećer da stoji oko 5-6 minuta. U posudi pomešati jaje, belance, jogurt, ulje, kašičicu soli i mleko sa kvascem. Dodati brašno, zamesiti testo, izraditi i ostaviti da nadože.

Testo zatim staviti na radnu površinu posutu brašnom, dobro izraditi i podeliti na manje kuglice. Svaku kuglicu razvaljati u elipsast krug, pa trecinu kruga izrezati, ali ne do kraja. Staviti malo sitnog sira pa uviti kiflicu.

Uvijene kiflice staviti u pleh prethodno obložen papirom za pecenje. Umutiti žumance, kašiku ulja i kašiku mleka, premazati kiflice, posuti semenkama susama i ostaviti da odstoje još 20 minuta.

Peci u rerni na 180 stepeni 20-25 minuta.

Savet