

## ***Kiflice s testom od sira***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g**sitan sira
- **1 komad**kvasca
- **250 g**margarina
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera
- **150 ml**vode
- **1**jaje
- **500 g**brašna

### **Priprema**

Pomešati kvasac i šećer pa preliti sa mlakom vodom. Ostaviti da kvasac uskisne. U posudu za mešenje staviti brašno, sitan sir, omekšali margarin i so. Kolicina soli zavisi koliko je slan sir. Dodati nadošli kvasac pa umesiti testo. Ako je potrebo dodati još malo vode da se umesi lepo testo. Možda neće biti potrebno zavisi ako je sir masniji neće biti potrebno dodavati više vode. Ostaviti testo na toplom mestu da se udvostruci.

Kada je testo naraslo podeliti ga na dve obge. Svaku razviti tanko pa jednu iseci na 16 delova. Uviti kiflice.

Poreati ih u tepsiju premazti umucenim žumancetom pa ih ostaviti tako u tepsiji 30 minuta. Onda staviti kiflice da se peku u zagrejanj rerni oko 25 minuta na 180 stepeni.

### **Savet**