

## ***Kiflice sa sirom (13)***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** brašna
- **1 šolja (za kafu)** ulja
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica** šecera
- **1 kocka** kvasca
- **1/2 l** mlake vode
- **4** jajeta
- **250 g** margarina
- **200 g** sitnog sira
- susam (za posipanje)

### **Priprema**

Penasto umutite jedno jaje, pa dodajte šećer, ulje i vodu i sve izmešajte. Izmrvite kvasac pa brašnom umesite glatko testo.

Testo zatim razvucite oklagijom u veliki krug pa ga premažite margarinom.

Uvijte zatim u rolata pa podelite na 8 jednakih delova.

Od svakog dela formirajte jufku. Svaku jufku razvucite oklagijom u krug, krug isecite na 8 delova.

Sir pomešajte sa dva umucena jajeta i posolite.

Time filujte kiflice i re?ajte u pleh obložen papirom za pecenje.

Odozgo svaku kiflicu premazati umucenim jajetom, posolite i pospite susamom. Pecite na 200 stepeni 20 minuta.

**Savet**