Pamuk kifle (3)



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Testo:

- **250 ml**mleka
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera
- **2 kašicece**suvog kvasca
- **100 ml**ulja
- **500 g**brašna

Nadev:

- **400 g**sira
- **1**belance

Priprema

Testo: U vanglicu sasuti šecer, so, kvasac.

Zagrejati mleko da bude mlako. Mlako mleko preliti preko suvih sastojaka. Mešati da se istopi i ostaviti da kvasac nabubri.

U nabubreno mleko i kvasac dodati 200g brašna i rukom sve sjediniti.

U to tek tada dodati 100ml ulja i dobro umešati rukom. Kada se dobije kompaktna maša, tada dodati ostatak

brašna i mesiti testo.

Testo treba da bude meko i lako za razvlacenje.

Podeliti testo u 5-6 loptica i ostavifi da odstoji dok napravite nadev.

Nadev: Sir izgnjeciti i u njega dodati umuceno belance i sve dobro promešati.

Razvuci jednu lopticu i podeliti je na troglice za kiflice.

Nadev staviti na jedan trouglic.

Uviti kiflicu.

Tako svaku praviti i reati u pleh.

Peci kifle sve dok ne porumene.

Savet

Testo ne treba da nadolazi. Ve samo da loptice "odmore" dok spremite nadev. Napravljene kiflice isto ne treba da nadolaze ve da se odmah peku. Mekane su kao pamuk ak i sutradan. Toplo ih preporuujem! Prijatno!