

## **Slane kiflice (11)**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 ml mleko**
- **40 g kvasca**
- **1 kašicica so**
- **1 kašica češćera**
- **4 jajeta**
- **150 ml ulje**
- **oko 1 kg brašna**
- Za nadev:
  - **300 g sira**
  - **2 jajeta**
- Za premazivanje:
  - **2 žumanceta**
  - **1 kašika voda**
  - **po potrebi margarin**

### **Priprema**

Za testo: U 100 ml mlakog mleka izmrviti kvasac, dodati šecer i 1 kašiku brašna, pomešati i ostaviti da nadoe. U dublju posudu usuti brašno, dodati nadošli kvasac, preostalo mlako mleko (400 ml), ulje, jaja, posoliti te zamesiti mekše testo. Pokriti cistom kuhinjsko krpom i ostaviti da nadoe. Nadošlo testo premesiti, razviti oklagijom u veliki krug, seci na trouglove. Za nadev: U odgovarajucoj posudi sjediniti sir i jaja. Na svaki trougao sraviti po malo nadeva, uviti u kiflice, poreati u pleh obložen pek-papirom. Žumanca razmutiti sa vodom te premazati svaku kiflicu pa staviti po malo margarina. Tada ukljuciti rernu, zagrejati 15 minuta na 250 stepeni te staviti kiflice da se peku i temperaturu smanjiti na 200 stepeni. Kiflice peci oko 20 minuta. Gotove kiflice izvaditi iz rerne, ostaviti da se prohlade, servirati te poslužiti.

### Savet

Umesto nadeva od sira i jaja, kiflice možete nadevati eurokremom, džemom (po želji). Prijatno!