

Žu-žu kiflice



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- 1 dl jogurta
- 1 dl kisele pavlake
- 1 dl mleka
- 1 dl ulja
- 750 g brašna
- 40 g svežeg kvasca
- 2 jajeta
- 1 kašičica soli
- 1 kašičica šecera
- 200 g sitnog sira
- 250 g margarina

Za punjenje:

- 200 g sira
- 200 g salame

Za premazivanje:

- 1 žumance
- maloulja
- po želji susama - za posipanje

Priprema

Pavlaku, mleko i jogurt malo zagrejati, pa u to dodati izmrvljen kvasac, šećer i četiri kašičice brašna. Sve dobro izmešati i ostaviti da nadoe. Brašno prosejati, pa mu dodati jaja, so, ulje i nadošli kvasac. Umesiti glatko testo, prekriti ga kuhinjskom krpom i ostaviti na toplom mestu da se udvostruci. Zatim testo premesiti, razvuci od njega jednu veliku koru, preko nje narendati zamrznut margarin, a preko margarina posuti 200 g sitnog sira.

Koru uviti u rolat i ostaviti da odstoji oko pola sata.

Nakon tog vremena, rolat razvuci u veliku pravougaonu koru, iseci na pet traka, a od dobijenih traka seci trouglove u cik - cak.

Sir i salamu pomešati, pa ovom smesom filovati svaki trouglic.

Kiflice uvijati i slagati u pleh obložen pek papirom. Premazati ih žumancetom umućenim sa malo ulja i posuti susamom.

Peci u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko 25 minuta.

Savet