Kifle sa sirom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg brašna
- 3 jajeta
- 1 kockica kvasca
- 2 dl mleka
- 2 dl mlake vode
- 1 šoljica ulja
- 1 prašak za pecivo
- 200 g sira (ili 1 pakovanje pilecih viršli)
- 1/2 kašicice soli
- 1 margarin za mešenje
- 50 g susama

Priprema

U duboku posudu sipati 1 kg. brašna, dodati 1 celo jaje i 1 žumance, rastopljen kvasac, šoljicu zejtina, 1 prašak za pecivo, pola kašicice soli i zamesiti sa 2 dl. mleka i 2 dl. mlake vode. Ostaviti 20 minuta da testo naraste, premesiti i ostaviti još 10 minuta da testo ponovo naraste.

Razviti testo oklagijom, seci na velike trouglove i filovati sirom ili stavljati po polovinu viršle. Reati kifle u pleh obložen pek papirom.

Svaku kiflu premazati razmucenim žumancetom, posuti sa malo susama i na svaku kiflu staviti kockicu margarina.

Peci u zagrejanoj rerni 20 minuta, na 220 stepeni.