

Kiflice sa sirom i ajvarom



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 500 g brašna
- 20 g kvasca
- 200 ml vode
- 250 g sitanog sira
- 300 g putera
- 1 kašičica soli
- 1/2 kašičice šećera
- 1 jajce
- 1/2 tegle ajvar
- po želji susam, laneno seme, kim

Priprema

Kvasac izmešati sa šećerom i preliti sa malo mlake vode (oko 50 ml). Ostaviti da nadoe. U nadošli kvasac dodati brašno, so, sitan sir i 200 grama omekšalog putera. Dodavati ostatak vode postepeno da se umesi glatko testo, da se ne lepi za ruke. Formirati od testa loptu, pa je ostaviti na toplom mestu oko 30 minuta. Kada je testo naraslo, podeliti ga na četiri obge.

Svaku obgu rastanjiti oklagijom i tri premazati ostatkom putera. Staviti jednu preko druge. Ostaviti tako da odstoji još desetak minuta.

Nakon toga oklagijom razviti veliki krug. Oštrim nožem ili tockicom za testo izrezati testo na 32 trougla. Na svaki staviti po kašičicu ajvara, umotati kiflicu i poreati u podmazanu tepsiju. Premazati umućenim jajetom. Po

želji kiflice posuti kimom, susamom... Na svaku kiflicu staviti po malo putera. Ostaviti u tepsiji da odstoji dok se rerna dobro ne zagreje. Staviti kiflice da se peku oko 20 minuta na 180 stepeni.

Savet