

Kiflice s jogurtom i premazom od sira



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastoјci

Za testo:

- **600 g** brašna
- **20 g** kvasca
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **4 dl** jogurta
- **1 dl** mleka
- **2 ravne kašicice** soli
- **1 kašica** šecera
- **1 dl** ulja
- **125 g** margarina
- **1 jaje**

Za premazivanje:

- **150 g** biljne fete
- **200 g** mladog sira

I još:

- **1 jaje**
- **po potrebi** uprženi susam
- **po potrebilani**
- **po potrebichia**

Priprema

U vanglu razmrvti kvasac, dodati šecer i toplo mleko, kašiku - dve brašna, razmutiti, pokriti i ostaviti da kvasac udupla. Dodati jogurt (sobne temperature), so , ulje, jaje, sjediniti pa polako dodavati brašno s praškom za pecivo.

Umesiti mekše testo, oblikovati loptu i ostaviti pokriveno da testo naraste. Izruciti testo na radnu površinu posutu brašnom i razviti što tanje. Izrendati smrznuti margarin, pa od testa uviti rolat. Podeliti ga na 4 dela. Pokriti i ostaviti oko 20 minuta da se testo odmori.

Svaki deo razvuci što tanje, premazati tankim slojem sa sirom (ako je neslan, malo posoliti). Seci testo na trouglove i uvijati u kifle. Ostaviti ih u plehu pokrivene da se dupliraju. Premazati ulupanim jajetom i posuti semenkama. Peci na 200 C dok ne porumene. Ne pokrivati ih.

Savet