

Kiflice sa sirom (14)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- **1** cašajogurta
- **200 ml**vode
- **1** kockakvasca
- **1 kašicica**šecera
- **3 kašicice**soli
- **5 kašika**ulja
- **2**jajeta
- **1** belance
- **900 g**brašna

I još:

- 1 žumanac
- 1 kašika jogurta
- 30 g susama
- 3 g morske soli
- 200 g margarina
- 200 g sira

Priprema

Pomešati jogurt sa mlakom vodom, dodati šećer, izmrviti kvasac i dodati kašiku brašna. Promešati i ostaviti 5 minuta da krene kvasac. U drugoj posudi staviti jaja, belance predhodno umuceno viljuškom, ulje, so, isipati nadošli kvasac i uz pomoć brašna zamesiti glatko testo. Pokriti prijanjajućom folijom i ostaviti na toplom mestu da se udvostruci.

Naraslo testo podeliti na 3 lopte, a svaku loptu još na 5 loptica. Svaku lopticu rasklagijati, premazati omekšalim margarinom i režati jednu na drugu svih 5.

Rasklagijati veliki krug i točkicom za testo preseći kiflice. Na svaki širi deo staviti parce sira i smotati kiflicu.

Postupak ponoviti i sa preostalim delom testa. Pokriti prijanjajućom folijom i ostavite 30 minuta da krenu kiflice. Svaku premazati umucenim žumancem sa jogurtom, posuti susamom i morskom solju i peći na 200 C oko 15 minuta.

Uživati u divnom ukusu. Prijatno!

Za ovu priliku meru sam uvećala!

Savet