

## **Kiflice sa sirom (14)**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastoјci**

#### **Za testo:**

- **1** cašajogurta
- **200** mlvode
- **1** kockakvasca
- **1** kašicica šecera
- **3** kašicicesoli
- **5** kašikaulja
- 2jajeta
- **1** belance
- **900** gbrašna

## I još:

- **1**žumanac
- **1** kašikajogurta
- **30** gusama
- **3** gmorske soli
- **200** gmargarina
- **200** gsira

## Priprema

Pomešati jogurt sa mlakom vodo, dodati šecer, 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 pomoc brašna zamesiti glatko testo. Pokriti prianjajucom folijom i ostaviti na toplo mesto da se udvostruci.

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

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

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

Uživati u divnom ukusu. Prijatno!

Za ovu priliku meru sam uvecala!

## Savet