

Kiflice sa bosiljkom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600** g brašna
- **2** šoljice piva
- **4** šoljice ulja
- **1** kesica praška za pecivo
- **200** g sira
- **po želji** suvog bosiljka

Priprema

Od brašna, piva, ulja i praška za pecivo umesiti glatko testo. Razviti ga oklagijom na oko pola centimetra debljine.

Unakrsno ga iseci na trouglove, pa na svaki staviti pomalo sira.

Uvijati kiflice i reati ih na pleh obložen pek papirom. Svaku kiflicu posuti sušenim bosiljkom.

Peci ih u rerni zagrejanjoj na 200 stepeni oko 25-30 minuta.

Savet