

Kiflice sa sirom



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- 1 kg brašna
- 2 dl ulja
- 1 kašika soli
- 1 kašičica šecera
- 1 kvasac
- 2 jajeta
- 5 dl mleka

Za fil:

- oko 300 g sira

Za premaz:

- 1 jaje
- susam (za posipanje)

Priprema

U dublju šolju staviti kvasac, šecer i kašiku brašna, preliteri toplom vodom i ostaviti da nadoe. Jaja umutiti u dubljoj vangli sa solju, pa potom dodati ulje, nadošli kvasac, mleko i polako dodavati brašno da se dobije ujednacena masa. Kada je testo umešeno ostaviti ga na toplom mestu da se udvostruci. Naraslo testo preruciti na radnu površinu, premesiti i praviti manje loptice. Svaku lopticu rastanjiti oklagijom, staviti po malo sira i

urolati. Kiflice reati u pleh obložen papirom za pečenje, ostaviti da još malo narastu, pa potom premazati umućenim jajetom i posuti susam. Peci u zagrejanj rerni na 220 stepeni dok ne porumene.

Savet