

# **Kiflice sa sirom**



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **1 kg**brašna
- **2 dl**ulja
- **1 kašikasoli**
- **1 kašicica**šecera
- **1 kvasac**
- **2**jajeta
- **5 dl**mleka

### **Za fil:**

- **oko 300** gsira

### **Za premaz:**

- **1**jaje
- susam (za posipanje)

## **Priprema**

U dublju šolju staviti kvasac, šecer i kašiku brašna, prelitи topлом 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 topлом 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 pecenje, ostaviti da još malo narastu, pa potom premazati umucenim jajetom i posuti susam. Peci u zagrejanoj rerni na 220 stepeni dok ne porumene.

## Savet