

## ***Kiflice sa sirom (15)***



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **115** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **700 g** mekog brašna
- **200 ml** mleka
- **1 kašicicu** soli
- **1 kašicicu** šećera
- **40 g** kvasca
- **200 ml** jogurta
- **50 ml** ulja
- **1** jaje celo
- **200 g** sira

#### **Za premazivanje:**

- **1** žumance
- **1 kašika** ulja
- **1 kašika** mleka

### **Priprema**

U dubljoj posudi sjediniti mlako mleko, izmravljeni kvasac, kašicicu brašna, kašicicu soli i šećera. Promešati i ostaviti pet minuta da kvasac nadože.

U vanglicu sjediniti jaje, belance, jogurt i ulje. Sipati nadosao kvasac, i postepeno dodavati brašno i mesiti dok testo ne bude glatko. Testo prekriti krpom i ostaviti da narastu 50 minuta.

Testo razvuci na pobrasljavljenoj površini oko 1 cm debljine pravougaonog oblika. Seci na kocke, staviti sir u sredinu i morati ih u kiflice. Ostaviti ih u plehu pre pecenja malo da stanu.

Posebno pripremiti premaz - umutiti žumance s uljem i mlekom. Njime premazati kiflice, pre pecenja. Peci ih u rerni zagrejanom na 180 stepeni oko 25 minuta. Prijatno! :)

## **Savet**

Kiflice mekane ko duša i ukusne. :) ???