

Kiflice sa sirom (17)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **1 kesica** suvog kvasca
- **500 ml** mlake vode
- **1 kašika** šecera
- **1 kašika** soli
- **250 g** margarina
- **200 g** sira
- **1** jaje
- susam

Priprema

Pomešati 500g brašna, suvi kvasac i šecer sa toplom vodom, dodati so, pola margarina, ostalo brašno i zamesiti testo. Ostaviti da stoji 15 minuta.

Podeliti testo na 3 dela. Svaki razvuci u krug. Prvi krug premazati polovinom preostalog omekšalog margarina, preko staviti drugi krug, premazati ostalim margarinom i poklopiti trecim krugom. Razvuci u veliki krug i iseci na trouglove. Trouglove filovati sirom i praviti kiflice.

Kiflice premazati umucenim jajetom, posuti susamom i ostaviti da stoje 30 minuta. Peci 25 minuta na 200°C.

Savet

