

## ***Kiflice sa sirom (18)***



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **500 g** brašna
- **250 ml** mleka
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **30 g** svežeg kvasca
- **60 g** margarina
- **2** jajeta
- **300 g** sira

### **Priprema**

Mleko zagrejati da bude mlako. U mlako mleko izmrviti kvasac, 1 kašičicu šećera i 1 kašičicu brašna, promešati pa ostaviti desetak minuta da kvasac nadoe. Nakon toga dodajte jedno jaje, omekšali margarin, so i brašno pa zamesiti testo. Testo dobro izmesiti i ostaviti oko 30 minuta da nadoe. Nadošlo testo podeliti na 12 delova (ukoliko želite veće kiflice, ako želite manje podelite ga na više delova).

Svaki deo razvucite, filujte sirom, oko sira namažite cetkicom malo jaje da se lepo spoji, drugi deo testa zasecite nožem od sredine ali ne do kraja.

Urolajte.

Složite kiflice na papir za pečenje i ostaviti ih da rastu dok se rerna ne zagreje na 200 stepeni.

Premažite ih umucenim jajetom, po želji pospite susamom i pecite oko 20-25 minuta dok ne dobiju lepu boju.

## **Savet**