

Kiflice sa cvarcima



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **900 g** brašna
- **400 ml** mlakog mleka
- **1 kašik** ulja
- **1 kašica** šećera
- **1 kašica** soli
- **400 g** mlevenih cvaraka
- **1 kockica** kvasca
- **1** jaje za premazivanje

Priprema

Razmutiti kvasac sa šećerom u malo toplog mleka (od ukupne količine) i ostaviti 5 minuta da uskisne. Nakon toga u nadošli kvasac dodati uje, so, ostatak mleka i postepno dodavati brašno. Umnesti testo pa ga ostaviti da nadoe ... oko 30 minuta.

Kada je testo nadošlo. Podeliti ga na 8 jufkica. Razviti svaku jufkicu u krug (velicina jednog tanjira). Svaki krug premazati mlevenim cvarcima pa staviti preko testo, i tako sa svih sedam krugova, stavljati mlevene cvarke pa testo, jedno na drugo i na kraju osmi krug staviti preko mlevenih cvaraka. Pokriti krpom pa ostaviti da odmara oko 20 minuta. Nakon toga razviti testo u krug pa ga iseci na trouglove. Formirati kiflice i poredjati ih u tepsiju.

Premazati kiflice umucnim jajetom i posuti susamom. Ukljuciti rernu, ostaviti kiflic još malo da odmor dok se ne ugreje rerna. Staviti kiflice da se peku oko 30 minuta na 180 stepeni.

Savet