Kiflice sa sirom i curikotom

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**brašna
- **1 kocka**svežeg kvasca
- **2 kašicice**soli
- **1 kašika**šecera
- **100 g**sira za mešenje
- **100 ml**ulja
- **250 ml**tople vode
- **250 ml**toplog mleka
- **2**jajeta

I još:

- **1**jaje za premaz
- **malo**semenki curikota

Priprema

Kvasac podici sa kockom šecera u toploj vodi. Za to vreme, prosejati brašno, posoliti ga i pošeceriti, te izmešati prstima. Jaja viljuškom umutiti, dodati im sir i izmešati. Dodati tu smesu brašnu, ulje i nadošao kvasac. Pomešati mleko i vodu, pa dodajuci postepeno tecnost brašnu umesiti mekano testo. Ono ce biti pomalo lepljivo, ali tako treba da bude... Ostaviti ga da se udvostruci, a onda ga podeliti na 2-3 lopte, radi lakšeg rukovanja. Radnu površinu pobrašniti i oklagijom rasuci koru koju secemo na trouglove. Svaki trougao motamo od šire strane ka užoj, blago povlaceci kraj ka sebi, da bi kiflica imala više namotaja... Slagati ih na pleh obložen pek papirom i ostaviti da odmore, taman dok se pecnica ne ugreje... Svaku kiflicu premazati umucenim jajetom,

a onda uvaljati u semenke curikota koje ste stavili u tanjir, da bi se lakše zalepile za kiflice. Peci ih dok fino ne porumene...

Savet

Izbor semenki je vaš, ja ga, lino, jako volim, i miris i ukus, ali - može se koristiti semenje po želji, ili ak izostaviti... Inae, kiflice su meke kao pamuk...