

Urnebes kiflice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna
- **30 g** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **1** jaje
- **250 ml** mleka
- **50 ml** ulja

Za nadev:

- **200 g** sira
- **100 ml** pavlake za kuvanje (20%mm)
- **2 kašike** aleve dimljene paprike

Za premazivanje:

- **1** žumance
- **mal** ulja
- **po želji** susama

Priprema

Kvasac rastopiti u malo toplog mleka zajedno sa po kašicom šećera i kašicom brašna. Ostaviti da nadoe.

Brašno prosejati, pa mu dodati nadošli kvasac, jaje, ulje, preostalo mleko i malo soli. Umesiti glatko testo. Ostaviti ga da odstoji oko 30-40 minuta. Nakon što je testo malo odmorilo, podeliti ga na tri jednaka dela i svaki deo lagano premesiti.

U sir dodati dimljenu alevu papriku i pavlaku za kuvanje i sve dobro ujednaciti.

Prvi deo testa razvuci u što tanju koru i podeliti na 12 delova (može i manje, ako želite manje kiflice). Na svaki deo testa staviti pomalo nadeva i uviti u kiflicu. Krajeve obavezno zatvoriti kako fil ne bi iscurio. Postupak ponoviti i sa preostala dva dela testa.

Kiflice poreati u pleh obložen pek- papirom. Premazati ih umucenim žumancetom, posuti susamom i peci u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko pola sata.

Savet