

Kiflice sa sirom (19)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** brašna
- **1 kockica** kvasca
- **200 ml** vode
- **200 ml** mleka
- **100 ml** ulja
- **2 kašičice** soli
- **1 kašičica** šecera

Za nadev:

- **300 g** sitnog sira
- **1** jaje
- **po ukusu** so

Za premazivanje i posip:

- **1** jaja
- **po potrebi** seme susama

Priprema

U mešavinu mlakog mleka i vode, dodamo so, šećer, izdrobljeni kvasac i ulje promešamo i postepeno dodavajući brašno umesimo glatko testo. Ostavimo da se udvostruci. Podelimo na 10 loptica, oklagijom

razvijemo u krug i presecemo na cetri dela sa kraja punimo mešavinom sira i jajeta.

Pri motanju krajeve testa savijemo pa nam nadev ne bi izcureo.

Pecivo smestimo u pleh premažemo izmucenim jajetom i pospemo susamom, ostavimo na sobnoj temperaturi oko 20 minuta i pecemo na 200C oko 15 minuta dok ne dobije lepu rumenu boju.

Savet

Pecivo je vrlo mekano i ukusno.