

Kurkuma kiflice sa sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** brašna
- **2 ravne kašice** soli
- **1 kašika** šecera
- **1 kašika** kiselog mleka
- **1 kocka** kvasca
- **150 ml** ulja
- **250 ml** toplog mleka
- **1** jaje
- **2 kašice** praha kurkume

Nadev:

- **oko 300 g** sira
- **po ukusu** soli

I još:

- **1** jaje za premaz
- **malosemenki** curikota

Priprema

Prosejati brašno, posoliti, dodati mu šećer i kurkumu. Jaje ovlaš umutiti viljuškom, pomešati sa uljem i kiselim

mlekom, te i to dodati u ciniju za mešenje. Mleko ugrejati, kvasc podici, a onda umesiti mekše testo. Ostaviti na toplom da se testo udvostruci. Potom ga istresti na radnu površinu i podeliti na dv-tri lopte, radi lakšeg rukovanja... Oklagijom rasuci koru i seci trouglove. Na svaki naneti kašićicu sira.

Motati kiflice od šireg kraja ka užem, povremeno lagano potežuci uži kraj ka sebi, da bi bilo više namotaja... Slagati na pleh i ostaviti da odmore. Pre pecenja ih premazati umucenim jajetom i posuti curikotom. Peci u ugrejanoj pecnici da dobiju lepu boju.

Savet