

Kiflice sa sirom (20)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **200 ml** mleka
- **10 g** suvog kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **180 g** kisele pavlake
- **1 kašičica** soli
- **50 ml** ulja
- **1** jaje
- **1** žumance
- **700 g** brašna

Za nadev:

- **po potrebi** sir

Za premazivanje i posipanje:

- **1** belance
- **po potrebi** susam

Priprema

Priprema testa: U mlako mleko usuti suvi kvasac, dodati šećer, izmešati i ostaviti da odstoji 10 minuta. U dublju posudu usuti brašno, dodati so i izmešati. Uliti nadošli kvasac, dodati jaje i žumance, kiselu pavlaku, ulje i

zamesiti testo. Testo pouljiti sa obe strane. Prekriti cistom kuhinjskom krpom i ostaviti da odstoji sat vremena.

Nadošlo testo premesiti na pobrašnjennoj radnoj površini i oklagijom razviti u veliki krug...

...te iseci na trouglove.

Na svaki trougao naneti po 1 kašicicu sira i uviti u kiflice.

Kiflice poreati u tepsiju (pleh) obložen pek-papirom i ostaviti da odstoje 20 minuta. Za to vreme rernu dobro zagrejati. Kiflice premazati umucenim belancetom, posuti ih susamom i peci na 180 stepeni 20 minuta.

Gotove kiflice izvaditi iz rerne, prekriti ih cistom kuhinjskom krpom i ostaviti ih da se prohlade. Kiflice servirati i poslužiti.

Savet

Mekane i veoma ukusne kiflice. Probajte, prijatno!