

Kiflice sa sirom (21)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** brašna
- **1 kocka** kvasca
- **2 kašice** soli
- **1 kašika** šecera
- **150 g** maslaca
- **1 čaša** kiselog mleka
- **400 ml** tople vode
- **1** jaje

Nadev:

- **300 g** sira
- **1** jaje

I još:

- **1** jaje za premaz
- **malosusama**

Priprema

Prosejati brašno, a kvasac podici. U brašno staviti so i šecer, otopljeni i prohladeni maslac, kiselo mleko, ovlaš umuceno jaje, pa toplom podmešavati testo toplom vodom. Sipati i nadošli kvasac, dodati još vode i mesiti

rukom testo dok ne postane elasticno i odvaja se od zidova posude. Ostaviti ga na toplom da nadoe, a onda ga podeliti na dve lopte i rasuci koru oklagijom. Iseci testo na trouglove i nadevati sirom pomešanim sa jajetom. Motati kiflice i slagati u pleh. Ostaviti da još odmore, podgrejati rernu, premazati umucenim jajetom, posuti susamom i peci dok fino ne narastu i porumene.

Savet