Kiflice sa sirom

težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **750 g**brašna
- **1/2 kocke**svežeg kvasca
- **150 ml**vode
- **150 ml**mleka
- **1**jaje
- **1**žumanac
- **150 g**kisele pavlake (20%mm)
- **100 ml**ulja
- **1 kašika**soli

Nadev za kiflice:

- **2**belanceta
- **300 g**sitnog sira

Za premazivanje kiflica:

- **1**žumanac
- **po potrebi**lan

Priprema

U toplo mleko stavite kvasac, kašicicu šecera i kašiku brašna, rukom izmešati i ostaviti 10 minuta da nadoe

kvasac. I vanglici sipajte pripremljenu kolicinu brašna, zatim u nadošli kvasac dodajte jaje, žumance, kiselu pavlaku, so, zamesite testo za kiflice. Testo imešeno ostavite pokriveno pamucnom krpom danarasta 30 minuta. Nadošlo testo podelite na dva dela (ako želite sitnije kiflice podelite testo na 4dela, ja sam testo podelila na cetiri dela i dobila manje kiflice).... Testo razvucite oklagijom u krug i isecite na 16 trouglova, svaki trougao pri dnu testa na užem delu zasecite dva putaa zatim stavite fil od umucenih belanaca sa sirom. Kada uvijate kiflicu testo povlacite ka sebi da se još malo izduži i istanji, a zatim uvijte kiflicu.

Kiflice složite ns pleh od šporeta ili tepsiji premazanom margarinom, ostavite da kiflice narastu dok se rerna zagreva. Nadošle kiflice premažite umucenim žumancetom sa nekoliko kapi ulja i pospite lanom ili susamom.

Kiflice pecite u zagrejanoj rerni na 200stepeni oko 15-20 minuta. Uzavisnosti kako vam rerna pece. Isti postupak ponoviti sa ostalim testom.

Savet

Ako želite manje (parti kiflice za žurke ili neka slavlja) testo umesto na dva dela podeliti na 4 jednaka dela). Ako želite kiflice da imate kada vam neko doe možete kiflice tople staviti u plastinoj posudi i zamrznuti u zamrzivau...