

Punjene kifle



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg brašna T-400 meko
- 50 g svežeg kvasca
- 0,5 l mleka
- 3 kašike kisele pavlake
- 1 prašak za pecivo
- 1,5 dl ulja
- 1 kašika šecera
- 1 kašika soli
- 2 belanca (za premaz kifli)
- razno semenje (za posipanje)

Nadev:

- 200 g mladog sira
- 2 žumanca

Priprema

Pomešati kvasac i šecer, promešati i razmutiti u malo mlakog mleka i pustiti da nadodje.

U vangli pomešati brašno i sve ostale sastojke, pa dodati nadošao kvasac i sve to zamesiti mlakim mlekom.

Ostaviti da nadodje, pa nadošlo testo premesiti i izruciti na radnu površinu, podmazanu uljem i podeliti na tri dela.

Svaku loptu razviti u krug, a krug iseci na 8 trokutica. Zatim nadev stavljati na širi deo kifle, a uži deo kifle malo zaseci nožem na 3 mesta.

Uviti kifle na uobicajen nacin, slagati na pek-papir, premazati ne umucenim belancetom, posuti semenkama po ukusu, malo posuti sa solju i peci na 200 stepeni 20 minuta. Prijatno!