

Najmekše kiflice sa krem sirom i fetom



težina: **lako**

za: 75 osoba

vreme pripreme: **140 min**

Sastojci

Testo:

- 1 kg brašna
- 1 velika šoljaulja
- 1 velika šolja jogurta
- 1 velika šolja tople vode
- 1 kašika šećera kristal
- 1 kašika suvog kvasca
- 2 ravne kašike soli

Punjenje:

- 200 g krem sira
- kriška feta sira

Premaz:

- 1 žumance
- 5 kašika mleka

Priprema

U dublji sud sipati mlaku vodu kvasac i šećer i ostaviti da nadoe. Kada je kvasac nadosao sipati ulje, jogurt i so. Potom smesi postepeno dodavati brašno u ručno mešanje. Zamestiti testo i prekriti ga krpom pa ga ostaviti da narasta oko 1h na sobnoj temperaturi.

Kada se testo udvostruci na malo brašna ga ga premesiti i od njega odvojiti 6 jednakih loptica. Svaku lopticu premesiti jednu izdvojiti, a ostale prekriti krpom. Izdvojenu lopticu rasklagijati u krug i precijati na 12 trouglica. Svaki trouglic puniti sa po 1/2 kafene kašičice pomešanog krem sira sa izgnjecenom fetom i uvijati kiflice. Pleh podmazati margarinom i postaviti pek papir. Na papir redjati kiflice koje je potrebno premazati umućenim žumancem sa malo mleka i dok se rerna greje ostaviti ih da odstoje.

Kiflice peci oko 10 tak minuta na 200 C. Meni je od ove mere izašlo 80 komada, to zavisi koliko želite odnosno da li cete krug seci na 12 ili na 8 trokutica.

Savet