

## *Kiflice sa sirom (2)*



### **Sastojci**

#### **Testo:**

- 1/2 kg brašna (T-400 meko)
- 1 kesica suvog kvasca
- 1 kafena šoljica ulja
- toplo mleko
- 1 kašicica šecera
- 2 kašicice soli

#### **Fil:**

- 1 belance
- 200 g sira po želji
- so (ako je sir neslan)

#### **Premaz:**

- 1 žumance
- malo margarina

### **Priprema**

U brašno umešati kvasac, so, šecer, zatim sipati ulje i toplo mleko. Zamesiti meko testo i ostaviti da nadože.

Od sastojaka pripremiti fil.

Nadošlo testo premesiti i razviti, na bude oko 1/2 cm debljine. Seci kvadraticice, filovati, praviti kiflice, spajajuci dva suprotna kraja, jedan preko drugog. Porežati ih u podmazan pleh ili na pek papir. Pokriti salvetom i ostaviti

da se testo digne.

Pre stavljanja u rernu, svaku kiflicu premazati žumancetom i na svaku staviti komadic margarina, koliko na vrh noža stane. Peci u zagrejanoj rerni na oko 180\*-200\* oko 30 minuta.

Bitno je napomenuti, da svaka domacica naj bolje poznaje svoju rernu i kako pece, pa je pecenje naj bolje prilagoditi tome.

Ove kiflice su veoma ukusne i mekane, a i jednostavne. Prijatno!!!