

Lisnate kiflice



Sastojci

Testo:

- 700 ml mleka
- 1 kocka kvasca
- 1 kašika šecera
- 1 kašika soli
- 1 šoljica ulja
- 5 žumanaca
- oko 1kg brašna
- **Za premazivanje testa:**
- 1 margarin

Fil:

- 5 belanaca
- 300-400 g sira

Priprema

Testo: U mlako mleko staviti šecer, kvasac i nekoliko kašika brašna. Promešati i ostaviti na toplom da nadoe, a zatim dodati ulje i žumanca, promešati.

Pomesati brasno i so, dodati prethodnoj smesi, zamesiti testo i podeliti na 8 jufki. Svaku razvuci oklagijom, premazati margarinom, pa raseci na cetvrtine od krajeva ka cenrtu, ali ne do samog centra, i preklopiti dobijena 4 dela jedan preko drugog, tako da se ponovo dobije jufka. Postupak ponoviti sa svih 8 jufki, a zatim ponovo razvuci prvu na oko 5mm debljine, seci na osmine, filovati i praviti kiflice. Postupak ponoviti sa svih 8 jufki, tako da dobijete 64 kiflice.

Fil: Mikserom umutiti belanca u cvrst sneg. Dodati usitnjen sir i ovasl promešati. Kiflice pre pecenja možete posuti susamom ili kimom i premazati umucenim jajetom.