

## ***Kiflice sa sirom (4)***



težina: **lako**

za: **48** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg**ostrog brašna
- **polako**cke kvasca
- **2 kašike**šecera
- **1/2** l mleka
- **1/2 jogurtske** cašulja
- **1/2 jogurtske** caševode
- **2 kašicice**soli
- **2** jajeta
- **3 pune kašike**sira

### **Priprema**

U pola kocke kvasca dodati 2 kašike šecera pa to potopiti sa 1/2 litra mlakog mleka i ostaviti da nadoe. Kad nadoe dodati pola caše ulja i pola caše vode, izmešati, pa to sipati u brašno u kom ste prethodno dodali so. Zamesiti testo i ostaviti da nadodje. Sir pomešati sa jednim jajetom. Nadošlo testo podeliti na 6 jufkica i ostaviti da odstoje 5 minuta. Razvijati jufkice, seci ih na trouglove i na svaki staviti sir umucen s jajetom. Zavijati kiflice i reati ih u podmazan pleh. Svaku kiflicu premazati umucenim jajetom, posuti susamom i pored svake staviti po jednu kockicu margarina. Peci u zagrejanjoj rerni na 180 stepeni. Prijatno!!!

### **Savet**