

Lisnate kiflice (3)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700** g mekog brašna tip 400
- **1** pakovanjemargarina
- **1** pakovanjesvežeg kvasca
- **2** kašičice za kafusoli
- **200** mlmlake vode
- **1** šoljica za kafuulja
- **200** g feta sir
- **1** jaje

Priprema

U mlaku vodu rastopiti kvasac, dodati so i brašno. Zamesiti glatko testo.

Razviti koru i narendati trećinu margarina. Preklopiti testo i staviti 15 minuta u zamrzivac. Tako tri puta.

Razviti koru iseci na kockice i puniti sirom pomešanim sa jednim belancetom. Praviti trouglice.

Premazati kiflice žumancetom i peci u unapred zagrejanj pecnici na 200 C 20 minuta.

Savet

Prave lisnate kiflice, kao kupovne. Prijatno.