

Kiflice sa sirom i susamom



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**mekog brašna tip 400
- **4**jajeta
- **250 ml**mleka
- **1 pakovanje**svеžeg kvasca (40 g)
- **1 kašicica za kafusoli**
- **1 kašicica za kafušecera**
- **50 g**susama
- **100 g**margarina

Priprema

U mlako mleko staviti kvasac, kašicicu šecera, 3 kašike brašna, promešati i sacekati da nadoe.

U nadošao kvasac staviti jaja, so, ulje i ostatak brašna i zamesiti. Staviti na topлом da nadoe i još jednom premešti.

Od testa uzimati loptice i oklagijom praviti krugove. Seci na osam delova.

Na sredinu svakog dela staviti sir i uvijati ka sredini.

U pouljen pleh reati kiflice, svaku cetkicom premažati žumancetom, posuti susamom i parcemtom margarina.

Peci na 250 C 30 minuta. Prijatno.

Savet