

Kiflice Valerija



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **900 g** brašna
- **500 ml** mleka
- **40 g** kvasca
- **3** jajeta
- **2 kašike** surutke
- **1 kašika** soli
- **1 kašičica** šećera

Premaz:

- **250 g** margarina
- **2 kašice** brašna

Fil:

- **500 g** sira

Priprema

Mleko malo zagrejati, staviti kašičicu šećera i kvasac, ostaviti na toplom da stoji dok se kvasac ne rastopi. U dublju posudu staviti brašno, dodati rastopljeni kvasac, 2 cela jajeta i jedno belance, jedno žumance ostaviti za premaz kiflica. Dodati ostale sastojke i zamesiti testo. Ostaviti na toplom 30 minuta.

Kada testo udvostruci svoj obim, ponovo ga premesiti i podeli na 12 jednakih kuglica.

Svaku kuglicu rastanjiti u velicini palacinke, premazati mešavinom omekšalog margaina i brašna. Poslednju ne premazivati.

Kada završimo sa premazivanjem, testo rastanjimo na 0,5 cm.

Gotovo testo secemo na trake, a onda na trouglove.

Svaki trogao filujemo sirom, možete i po želji dodati kecap, šunku, origano...

Gotove kiflice režati u pleh obložen pek papirom, svaku premazati žumancetom u koje je dodata jedna kašicica ulja, posuti susamom. Peci na 200 C oko 30 minuta.

Presek pecenih kiflica.

Savet

Recept za ove kiflice sam nasla na netu, gospodja Valerija ih pravi na sličan način, ja sam malo izmenila postupak pripreme, kiflice su veoma ukusne, meke, jedne od najboljih koje sam do sada pravila.