

## *Kiflice sa zdenka sirom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** brašna
- **1** kvasac
- **2 dl** kisele pavlake
- **2** jajeta
- **200 g** otopljenog putera
- **1 šaka** šecera
- **1 dl** mleka
- **1 kesica** susama
- **2 pakovanja** Zdenka sira

### **Priprema**

Razmutiti kvasac u toplom mleku sa kašicom šecera, pa kad se podigne, zamesiti sa ostalim sastojcima i polovinom otopljenog putera, meko testo koje ne bi bilo loše, ako imate vremena, premesiti dva puta. Odvajati loptice velicine oraha i svaku razvuci u koricu velicine tanjirica. Slagati po 5 korica jednu na drugu, svaku, izuzev poslednje mazati otopljenim puterom. Razvuci koru i seci na trouglove. Svaki trougao nadenuti Zdenka sirom i motati kiflice. Pustiti da jos malo odmore. Pre pecenja premazati umucenim žumancetom i posuti susamom. Peci do zlatno žute boje.

### **Savet**