Narezane kifle



težina: **srednje**

za: **13** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **700 g**brašna
- **1/2 kockice**kvasca
- **100 ml**mleka
- **2**jajeta
- **2 kašicice**šecera
- **2 kašicice**soli
- **250 ml**jogurta
- **80 ml**ulja

Za fil:

- **400 g**feta sira
- **1**belance

Priprema

U toplom mleku, sa dodatkom kašicice šecera podici kvasac. U dublju posudu staviti brašno, pa dodati jaja, šecer, so, ulje, jogurt i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo. Ako treba dodati još malo mleka. Umešeno testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu površinu i podeliti ga na 13 delova. Jedan deo radne površine premazati uljem. Od isecenog testa praviti loptice i stavljati na nauljeni deo radne površine. Kada ih sve poreamo, premazati ih uljem i ostaviti da narastu. Ne pokrivati ih.

Fil: Fetu sir izdrobimo viljuškom, dodamo jedno belance i umutimo, da postane kremasto. Uzeti jednu lopticu

testa i staviti na radnu površinu. Ne treba stavljati brašno. Razviti u oblik pravougaonika (mada moje baš i ne lice na pravougaonik), na jednom kraju staviti fil, a drugi kraj testa narezati nožem, kao na slici.

Urolati testo i malo saviti.

Kiflice poreati u pleh, preko pek papira i ostaviti da narastu. Kada kiflice narastu, premazati ih mešavinom žumanceta i malo mleka i staviti da se pecu, u prethodno zagrejanoj rerni, na 180 C. Pecene kiflice izvaditi, pokriti krpom, da odstoje 15 minuta, pa poslužiti.

Savet