

Kiflice sa testom od sira



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g brašna
- 200 g margarina
- 200 g sitnog sira
- 1 kašika praška za pecivo
- 1 prstohvat soli
- Za filovanje:
- marmelada
- Za premazivanje:
- 1 jaje

Priprema

U brašno umešajte prašak za pecivo, margarin i posolite. Dodajte sir pa umesite glatko testo.

Razvijte ga na debljinu noža i isecite na kvadrate.

Na sredinu svakog kvadrata stavite kašičicu marmelade.

Zatim savijte dva naizmenična kraja kvadrata prema unutra tako da dobijete oblik kiflice.

Gotove kiflice premažite umućenim jajetom. Pecite na 180-200 stepeni lagano da porumene.

Savet