

KIFLICE S FETA SIROM

Za tijesto:

1 kg brašna
200 ml mlijeka
200 ml kefira
100 ml vode
1 kocka svježeg kvasca
3 žlice šećera
1 žlica soli
15 g otopljenog maslaca

Za nadjev:

300 g feta sira
1 jaje

Za premaz i posip:

1 jaje
sjemenke sezama

Zagrijte mlijeko.

U toplom mlijeku razmutite kvasac, žlicu brašna i šećer.

Stavite na toplo mjesto da se kvasac zapjeni. U veliku posudu prosijte brašno i sol. U sredini napravite udubinu pa u nju stavite kefir, vodu, otopljeni maslac i zapienjeni kvasac. Umijesite glatko i elastično tijesto. Prekrite ga čistom kuhinjskom krpom i stavite na toplo mjesto da se diže. Za nadjev pomiješajte fetu s jajetom. Tri velika lima za pečenje obložite papirom za pečenje. Lagano pobrašnite radnu površinu pa na nju istresite dignuto tijesto. Podijelite na 5 jednakih komada. Svaki oblikujte u kuglicu. Razvaljajte svaku u krug promjera cca 25 cm pa ga izrežite u 8 trokuta. Na svaki trokut staviti žličicu pripremljene smjese pa rolati kiflice i slagati na pripremljene limove za pečenje. Ponoviti dok ne potrošite sve tijesto. Prekrite kiflice kuhinjskom krpom pa ponovno dižite na toplom mjestu 30 minuta.

Zagrijte pećnicu na 220 C. Umutite žumanjak pa premažite kiflice i posipajte sezamom.

Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 20 minuta.