

## Kiflice sa slatkim nadjevom od sira



### Priprema

Zamjesiti tijesto i ostaviti pola sata da odmori. Za nadjev je potreban svježi sir, žumanjak, šećer, vanilin šećer, groždice. Sve zajedno promiješati i puniti kiflice. Kada su pečene posuti šećerom u prahu.

### Sastojci

50 dkg brašna, 20 dkg Zdenka maslaca, 1 dl kiselog vrhnja, 1dcl mlijeka, 1 žlica šećera, 2 dkg kvasca