

Kiflice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **1 dl** ulja
- **1 kašika** soli
- **1 kašika** šećera
- **5 dl** mleka
- **2 kesice** suvog kvasca
- **1** jaje

Za premazivanje:

- jaje

Priprema

U mleko staviti šećer i kvasac. Promešati. U vanglici zamesiti testo od brašna, soli, ulja, jajeta, i kvasca. Ostaviti sat vremena da kisne. Razvuci na pola cm debljine. Izrendati zamrznuti margarin po testu. Urolati. Iseci na 5 komada, svaki komad razvuci u krug i podeliti na 8 delova. Svaki deo još dodatno istanjiti i zaviti kiflice. Ostaviti da se udvostruce. Premazati sa jajetom i posuti sa susamom ili makom. Peci oko 20-30 minuta na 220 stepeni.

Savet