

Kiflice sa krompirom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g** brašna
- **300 g** kuvanog pasiranog krompira
- **20 g** kvasca
- **malo** šecera
- **50 g** margarina
- **1** žumance
- **1 dl** mleka
- so

Za premazivanje:

- **1** jaje

Priprema

Kvasac umešati u zaslaeno mleko i ostaviti da nadoe, pa zamestiti testo od svih sastojaka. Napraviti šest jufki, ostaviti ih prekrivene krpom oko pola sata. Rastanjiti svaku na velicinu plitkog tanjira i svako testo iseci na osam trouglova. Formirati kiflice i premazati ih jajetom. Ostaviti ih da odstoje još pola sata. Peci na 200 stepeni oko 30 minuta.

Savet