

# *Najmekše koktel kiflice*



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **500 ml mleka**
- **1 kašika šecera**
- **1 kašika soli**
- **40 g svežeg kvasca**
- **250 ml ulja**
- **oko 1 kg brašna**

### **Nadev:**

- **oko 300 g tvrdjeg sira**

### **Za posipanje:**

- **po potrebi** usam
- **125 g margačine**

### **Premaz:**

- **1 jaje**
- **1 kašika ulja**

## **Priprema**

Zagrejati mleko da bude toplo, dodati šećer i izmrvljeni kvasac. Ostaviti 10 min. da proradi. U sud staviti mleko sa kvascem, dodati malo brašna, so, ulje i mešati uz dodavanje brašna. Dobicete testo koje je masno i ne lepi se za ruke. Ostaviti ga pokrivenog da kisne. Podeliti testo na 8 loptica, još malo ga premesiti i ostaviti ga 10 minuta. Na pobrašnjenoj radnoj podlozi razvuci svaku lopticu u krug, iseci na 6-8 trouglova i nadevati sirom. Saviti trouglove u kifle. Gotove kifle slagati u pleh, svaku premazati umucenim jajetom sa uljem, posuti susamom i na svaku staviti po komadic margarina.

Ukljuciti rernu na 230°C i kad se zagreje odmah stavljati pleh sa kiflama. Peci ih da porumene.

### Savet