

## **Mamine mekane kiflice**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **1**kvasac
- **500** ml mleka
- **1** kašicica šecera
- **900** g brašna
- **1** kašicica soli

#### **Punjjenje:**

- **12**viršli
- **200** g trapista i seckanog na kockice

#### **Za kraj:**

- **1**jaje
- **50** g susama ili kima

### **Priprema**

U šerpicu usuti 1/2 l mleka i zagrejati da bude mlako, staviti kvasac i kašicicu šecera i cekati da nadoe. U posebnu vecu plasticnu posudu staviti 800 g brašna (preostalih 100 g dodavati u smesu dok god se smesa lepi za prste, ne mora biti svih 100 g da ne bi bile tvrde) i kašicicu soli. Kad kvasac nadoe spojiti sa brašnom i mesiti testo. Kad testo prestane da se lepi za ruke oblikovati jufku i ostaviti na toplo mesto da naraste (oko pola sata).

Kad testo naraste, staviti na pobrašnjenu površinu i podeliti tu jufku na 4 dela. Napraviti 4 manje jufke kao na slici.

Svaku jufku rastanjiti na debljinu prsta, podeliti prvo na 4 dela, pa svaku cetvrtinu na još 3 dela, da ukupno ima 12 trouglova kao na slici.

Viršle preseci po dužini i onda na pola da se dobije 4 dela. Svaki deo trougilica testa, posebno rastanjiti i na njega staviti cetrvtinu viršle, i jednu kockicu trapista. Uvijati kiflice.

Premazati kiflice jajetom i posuti susamom ili kimom. Peci na 250 stepeni, dok ne porumene (20-25 minuta), ali sve zaviši od jacine rerne.

### **Savet**

Služiti sa jogurtom, za puniji ukus. :) Prijatno.