

Salcici - Kiflice



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **3 dlmleka**
- **1 kašikašecera**
- **1kvasac**
- **3 jajeta**
- **1/2 kašicicesoli**
- **400 gsala**
- **1 kgbrašna**

Ostalo:

- pekmez
- šećer u prahu za posipanje

Priprema

Mleko zasladiti pa smlaciti. Staviti kvasac u mlako mleko da nadodje...

Svinjsko salo samleti na na mašini za meso. U posudu za mešenje testa pomešati nadošao kvasac (mleko) sa ostalim sastojcima i umesiti testo. Testo podeliti na osam obgica. Svaku obgicu razvuci oklagijom i iseci na osam delova, namazati pekmezom i uviti kiflice.

Kiflice poreati u pleh i ostaviti da odstoje 15 minuta. Peci u rerni prethodno zagrejanoj na 200-220 stepeni.

Još tople kiflice uvaljati u šećer u prahu...

Savet