

# Kiflice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

## Sastojci

### Testo:

- 2,5 **dl** mleka
- 0,5 **dl** vode
- 1 **kašicica** šecera
- 1/2 **kvasca**
- 1,5 **šoljica** ulja
- 500 **g** brašna
- 2 **kašice** soli

### I još:

- 1 **jaje**
- **malosusama**

## Priprema

Sjediniti mleko i vodu, dodati šecer pa smlaciti. Zatim dodati izmravljen kvasac da naraste. U posudi za mešanje, staviti nadošao kvasac sa mlekom i vodom, dodati ulje, so, i postepeno dodavati brašno. Umešiti testo, zatim ga podeliti na 6 jufki i ostaviti ih da odstoje nekih dvadesetak minuta. Zatim svaku jufku razvuci oklagijom i iseci na 8 jednakih trouglova. Kiflice pre pecenja ostaviti da odstoje 30 minuta, zatim ih premazati umucenim jajetom, posuti susamom i peci na 220 stepeni dok ne porumene.

## Savet

Kiflice možete filovati sa ime god želite, ja sam ih filovala, pavlakom, rendanom šunkom, origanom