

Kiflice sa mašcu (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **900 g** brašna
- **3 dl** mleka
- **2 dl** jogurta
- **1** jaje
- **1** kvasac
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašika** soli
- **4 pune kašike** masti

Nadev:

- **2 dl** kisele pavlake
- **200 g** salame

Ostalo:

- **1** jaje
- susam

Priprema

U mlako zasladjeno mleko rastvoriti kvasac, dodati ostale sastojke i zamesiti meko testo. Ostaviti da naraste. Premesiti uz dodavanje brašna po potrebi. Podeliti testo na 3 dela razvuci svaki deo u krug i iseci trouglove.

Filovati i zaviti kiflice. Ostaviti da odmaraju jos 40tak minuta. Premazati umucenim jajetom i posuti susamom. Peci na 220 stepeni dok ne porumene.

Savet