

# **Super brze i meke kiflice**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **700 g**brašna
- **100 ml**ulja
- **150 ml**grckog jogurta ili pavlake
- **500 ml**mleka
- 1 prašak za pecivo
- **1** kesicasuvog kvasca
- **1** kašicicasoli
- **200-300 g**krem sira

## **Priprema**

Kesicu kvasca razmazuti u 200 ml toplog mleka sa kašikom šecera. Ostaviti da kvasac nadoe. U posudu staviti brašno, prašak za pecivo i so. Sve to pomešati. U brašnu, napraviti malo udubljenje pa dodati ulje i jogurt, i nadošli kvasac. Pomešati sve sastojke i dodati mleko po potrebi. Zamesiti testo od svih sastojka da bude meko, (nemojte se plasiti ako vidite da je testo mnogo meko; samo premesite još malo i dodajte još brašna). Razvaljati testo u krug, iseci na trokutice, staviti bilo koji fil, motati kiflice. Ukljuciti rernu na 200 C, u meuvremenu ostaviti kiflice da se odmore. Kiflice premazati jajetom i peci 15 minuta na 180C-200 C. Sve zavisi koliko je vaš šporet jak.

## **Savet**

Kiflice se brzo prave, i meke su kao duša. Umesto pavlake stavljam grki jogurt. Kao nova kuvarica ovaj recept je odličan za brzu pripremu. Možete koristiti bilo koji fil za kiflice. Ja koristim mešavinu krem sira i feta sir. Odlina kombinacija :) Prijatno vam bilo!