

Pikantne kiflice sa spanacem



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- **1 kg** brašna
- **1** kvasac
- **1 mala kašika** šećera
- **2 male kašike** soli
- **2** dlulja
- **100 g** blanširanog spanaca
- mleko da se zamesi testo

Premaz:

- **1** jaje
- susam

Priprema

Kvasac potopiti sa malo mlake vode i ostaviti da se otopi. U dublju posudu sipati brašno u koje dodati šećer, so, ulje, otopljeni kvasac i zamesiti sa mlakim mlekom srednje tvrdo testo. Zamešeno testo podeliti na dva jednaka dela pa u jedan dodati seckani blanširani spanac i sve dobro umesiti da se sastojci povežu, a drugi deo ostaje isti. Ostaviti na toplom mestu da naraste. Naraslo testo preruciti na radnu površinu, premesiti, rastanjiti oklagijom oba testa posebno pa na zeleno testo staviti belo testo i još malo rastanjiti oklagijom. Testo iseci na trouglove i urolati. Napravljene kiflice reati u podmazani pleh, premazati umucenim jajetom, narendati margarin i posuti susamom. Rernu zagrejati na 250 stepeni i peci kiflice.

Savet