

## *Kiflice sa marmeladom*



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **oko 700 g** brašna
- **1** jaje
- **1,5 dl** mlakog mleka
- **1,5 dl** mlakog jogurta
- **20 g** kvasca
- **1 kašika** šecera
- **prstohvat** soli
- **5 kašika** ulja

#### **Za fil:**

- **po potrebi** marmelade (ili džema)

#### **Za premazivanje:**

- **1** žumance

### **Priprema**

U malo toplog mleka izdrobiti kvasac sa kašikom šecera i ostaviti da nadoe. Umutiti jaje, so, ulje, mleko i jogurt, dodati kvasac i postepeno dodavati brašno, dok se ne zamesi glatko testo, koje se ne lepi za ruke. Ostaviti na toplom da naraste, pa premesiti još jednom.

Sto posuti brašnom, pa testo podeliti na 4 jufke. Svaku rastanjiti oklagijom, pa krug preseći nožem prvo na pola, pa na četvrtine i tako sve do željene velicine kiflica. Stavljati po malo fila i uvijati ih. Poreći ih u podmazan pleh, premazati umućenim žumancem, ostaviti 10-ak minuta da još malo narastu, pa peći u prethodno zagrejanj rerni na 180 C.

## **Savet**