

Kiflice sa zacinima



težina: **lako**

za: **7 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**brašna
- **2 kašicicesoli**
- **1 kašika**šecera
- **2 kašikesuvog** kvasca
- **1 kesicapraška** za pecivo
- **1jaje**
- **1 šoljica**aulja
- **oko 500 ml**mleka
- **1 kašicicabosiljka**
- **1 kašicica**origane
- **1 kašicicamlevenog** bibera
- **2 kašicice**kurkume

I još:

- **1jaje** (za premaz)
- **malokima** (za posipanje)

Priprema

Prosejati brašno, staviti sve suve sastojke, promešati lopaticom, dodati jaje i ulje, pa sipajući postepeno mlako mleko, umesiti glatko testo. Ostaviti da se "podigne". Odvajati kuglice velicine ping-pong loptice i od svake napraviti "vrpcu".

Saviti je u " potkovicu".

Prebaciti krajeve naviše, kao na slici...

... pa ih provuci kroz "omce" i slepiti s donjim delom testa, da se ne bi izvukli prilikom pecenja. Ostaviti da odmore još malo, premazati ih umucenim jajetom i posuti kimom. Peci u zagrejanoj pecnici, da dobiju lepu zlatnu boju.

Savet