

## **Kiflice - gusenice**



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **2** dlmleka
- **1** kašicica šecera
- **25** gsvežeg kvasca
- **2** dljogurta
- **1/2** dlulja
- **1** kašicica soli
- **1** jaje
- **1** belance
- **700** gbrašna

#### **Za premazivanje kiflica:**

- **1** žumance
- **1** kašikaulja
- **1** kašikamleka

#### **Za posipanje kiflica:**

- semenke lana i susama

### **Priprema**

U mlako mleko staviti kvasac i šefer da stoji 5-6 minuta. U posudu staviti i izmešati 1 jaje, 1 belance, 2 dl

jogurta, 1/2 dl ulja, 1 kašicu soli i odstajalo mleko sa kvascem. Dodati brašno, zamesiti testo, izraditi i ostaviti da nadolazi. Testo kad nadoe, staviti ga na radnu površinu posutu brašnom, dobro izraditi i podeliti na 20 kuglica. Svaku kuglicu razvaljati u elipsast krug, 1/3 kruga izrezati ali ne do kraja. Sa strane gde nije izrezano poceti uvijati u kiflicu. Uvijene kiflice staviti u pleh prethodno obložen papirom. Umutiti 1 žumance, 1 kašiku ulja i 1 kašiku mleka, premazati kiflice, posuti semenkama susama i lana, da stanu 20 minuta i peci na 180 stepeni 20-25 minuta.

### **Savet**

Po želji možemo ih i puniti sirom.