

Najbolje kiflice



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 dl** mleka
- **1 kockica** svežeg kvasca
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašika** soli
- 2 jajeta
- **2 čaše** kiselog mleka
- **150 ml** ulja
- **1 kg** brašna + još malo po potrebi
- **100 g** pecenice
- **200 g** sira mravljenog
- **1** jaje (za premaz)

Priprema

Sjediniti mlako mleko malo šecera i kvasac i ostaviti da nadoe. Posebno pomešati 2 jajeta, so i kašicicu šecera, kiselo mleko i ulje. Dodati nadošao kvasac i uz postepeno dodavanje brašna mesiti dok testo ne pocne da se odvaja od zidova posude. Ostaviti testo da nadoe na toplom oko 45 minuta.

Naraslo testo premesiti i podeliti na 8 jufki i ostaviti ih da miruju 10 minuta.

Svaku jufku razvuci velicine tanjira i podeliti na 6 delova. Na svaki staviti malo pecenice i sira.

Uvijati kiflice i reati u podmazan pleh. Neka miruju dok se rerna grije na 220 stepeni. Zatim ih premazati

jajetom umucenim sa malo ulja.

Peci dok ne dobiju lepu zlatnu boju.

Savet

Testo može stajati 7 dana u frižideru ne morate svaku jufku odmah iskoristiti jer ispadne baš gomilaaa kiflica:)