

Slatko-slane kiflice



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Za testo:

- **500 ml mleka**
- **100 ml ulja**
- **2 jajeta**
- **20 g kvasca**
- **1/2 kesice pršačka za pecivo**
- **1 kg brašna**
- **2 kašike šećera**
- **1/2 kašice cicesoli**

Priprema

Zamesiti testo, pa ga ostaviti da 15 minuta odmara. Zatim testo odvojiti na dve loptice, pa razvuci prvo jednu lopticu u što veci krug, iseci na osmine, pa na šesnaestine ili ako je testo vece onda seci na više trouglica ...stavljati džem ili po parcence cokolade i uvijati kifle, ako su slane stavljati po malo mrvljenog sira...To isto uraditi i sa drugim delom testa. Ostaviti ih da odmore dok se rerna ne zgreje i peci ih na 200 C oko 20-25 minuta. Ispecene kifle posuti prah šećerom.

Savet