

Lisnate kiflice (6)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** brašna
- **200 ml** ulja
- **200 ml** jogurta
- **1** jaje
- **1 kockica** kvasca
- **2 kašičice** soli
- **1,5 kašičica** šećera

I još:

- **250 g** putera (zamrznutog)
- **1** žumance
- **malomleka**

Fil:

- sir ili džem, po ukusu

Priprema

U jogurt staviti šećer, pa ga staviti da se ugrije. U topli jogurt razmrviti kvasac i ostaviti da uskisne.

U vanglicu staviti brašno, dodati so, ulje, jaje, pa sa uskislim kvascem zamesiti testo. Testo mesiti dok ne prestane da se lepi za ruke. Ostaviti ga da udvostruci svoju zapreminu.

Naraslo testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu površinu i podeliti ga na dva dela. Od jedne polovine testa napraviti pet jufkica. Svaku jufkicu razviti u krug, velicine manjeg tanjirica.

Preko prve korica narendati deo putera (od jedne polovine ukupne kolicine putera), preklopiti drugom koricom, opet narendati malo putera ... i tako reati do kraja. Preko pete korice ne rendati puter. Sada razviti veliki krug, debljine 1-2 mm, pa ga iseci na cetiri dela. Svaku cetvrtinu iseci na šest delova, tako da se od jedne polovine testa dobija 24 kiflica.

Na svaki iseceni trougao staviti po malo sira i uvijati kiflice. Kiflice reati u pleh, preko pek papira. Ostaviti kiflice 1 sat da rastu.

Na isti nacin napraviti kiflice i od druge polovine testa. Ove kiflice mogu da se filuju džemom, tako da se od jednog testa mogu dobiti slane i slatke kiflica.

Narasle kiflice premazati mešavinom žumanceta i mleka, pa staviti da se pecu, u prethodno zagrejanu rernu, na 190 stepeni.

Pecene kiflice ne prekrivati, da bi korica ostala hrskava. Prijatno!

Savet