Kiflice na ulju



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml**mleka
- **1** kvasac
- **3**jajeta
- **2 kašicice**soli
- **1 kašika**šecera
- **2,5 šolje** ulja
- **2 kg**brašna

Priprema

Kvasac potopiti u 250 ml toplog mleka da ukisne. U vanglu sipati brašno, jaja, so, šecer, ulje dodati nadošao kvasac i zamesiti testo. Testo ostaviti da raste oko pola sata. Brašno se više ne koristi, što podmazati uljem kidati loptice rukama praviti spirale pa oklagiom istanjiti pa prstima uvijati kiflice. Kad se svo testo utroši kiflice premazati žumancetom i posuti susamom.

Kiflice staviti u zagrajanu rernu na 220 stepeni i peci dok lepo porumene.

Savet

Kiflice su divne i odline su za bilo koje slavlje, jer ih koliinski puno ispada. Prijatno svima.