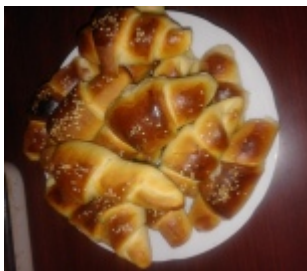


## Mekane kiflice (2)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **oko 1 kg** brašna
- **500 ml** oštrog brašna
- **2** dlulja
- **3 kašike** šećera
- **2 kašice** soli
- **1** kvasac
- **1** jaje

### Priprema

U malo mlakog mleka izdrobiti kvasac i ostaviti da nadoe. Zamesiti testo od sastojaka i ostaviti da odstoji 45 minuta. Nakon toga premesiti testo i podeliti na 5 loptica i ostaviti još 15 minuta da odstoje. Razvuci lopticu, podeliti na 8 trouglova i po izboru filovati. U tanjir razmutiti jaje i premazivati svaku kiflicu, odgore posuti susamom i ostaviti da odstoji u tepsiji još pola sata. Rernu zagrejati na najjacu temperaturu, i nakon pola sata staviti tepsiju i za otprilike 10 minuta kiflice lepo porumene i gotove su. Kad izvadite poprskati malo vodom, ostaviti da odstoji još 10-ak minuta u tepsiji i poslužiti.

### Savet

Kiflice su jako mekane i lepe, izbor fila sami izaberite, ja sam pravila par praznih i par sa sirom, pavlakom i salamom. I sutradan ostaju mekane.