

Lisnate kiflice (6)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **po potrebi** brašno
- 1 jaje
- 3 kašice soli
- 1 kocka kvasca
- 500 ml mleka
- 3 kašike šećera
- 1 kesica praška za pecivo
- **po potrebi** susam
- 2 žumance
- 2 dl ulja
- 250 g margarina
- **po potrebi** sir za nadev

Priprema

U mlako mleko rastopi kvasac sa šećerom, i ostaviti da nadoe. U posudu pripremi malo brašna, prašak za pecivo, ulje, jaje, so i dodati nadošli kvasac. Dodavajući brašno da testo bude meko, zamesi kiflice i ostavi 30 minuta da nadoe. Testo podeli na 9 loptica i svaku rastanjiti velicine tanjira, rendati margarin na svaku koru samo na zadnju ne, a spajati po 3 kore. Razvuci koru (od 3 kore spojene) i seci trouglice. Staviti nadev po želji i uviti kiflice. Reati u podmazan pleh premazati žumancetom posuti susamom i peci da porumene.

Savet

Vrlo mekane i hrskave, odline za porodina okupljanja ili za velika slavlja.