Kiflice na moj nacin



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kocka**kvasaca
- **200 ml**vode mlake
- **6 kašika**brašna
- **6 kašika**šecera
- **1 caša (od jogurta)**ulja
- **3 kašike**sirceta
- **1/2 kašicice**soli

Priprema

U jednu ciniju izmrviti kocku kvasca i dodati 200 ml mlake vode. Malo to da odstoji. Kada kvasac naroe, uzeti drugu ciniju u nju staviti 6 kašika brašna, 6 kašika šecera, pola kašicice soli, dodati onaj kvasac što je nadošao sa vodom, zatim dodati i 3 kašike sirceta, dodati još i cašu ulja (mera je casa od jogurta). Zamesiti testo od toga. Kada zamesite testo, prekrijte krpom i ostavite da odstoji pola sata na sobnoj temperaturu. Posle toga, testo izvaditi iz cinije, premesiti, rastanjiti oklagijom na tanko debljine prsta. Seci na trouglove koje posle uvijate i pravite oblik kiflice. Porati u podmazan (uljem) pleh. Peci na 180 stepeni desetak minuta. Prijatno.

Savet

Meni je od ove koliine baš dosta kiflica ispalo.