

Frulice sa majonezom



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** mlake vode
- **250 ml** ulja
- **3 kašice** soli
- **1 kašica** šecera
- **1 kg** brašna
- **1/2** kvasca
- **250 g** majoneza
- **200 g** margarina
- **100 g** susama

Priprema

Od vode, ulja, soli, šecera, kvasca i brašna zamesiti testo.

Staviti u ciniju i zatvoriti samolepljivom folijom. Ostaviti 30 minuta da testo odmore.

Odvojiti testo na 5 dela.

Svaki deo odvojiti na 10 dela.

Razvuci testo oklagijom.

I uviti.

Nareati kiflice u pleh i ostaviti 1 h da odstoji.

Namazati kiflice majonezom i posoliti susamom.

Kada su kiflice skoro gotove margarin otopiti. Izvaditi pecene kiflice i svaku preliti vrucim margarinom.

Savet