

Kiflice sa kackavaljem (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml** mleka
- **20 g** kvasca
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kašičice** šećera
- **2** jajeta
- **700 g** brašna
- **250 g** margarina
- **250 g** kackavalja
- **100 ml** ulja

Priprema

U mlakom mleku rastvoriti kvasac, šećer i 1 kašiku brašna i ostaviti da nadoe. Posebno pomešati 1 jaje, so i ulje. U dublju posudu usuti brašno, dodati smesu sa jajima i nadošli kvasac i umesiti testo. Ostaviti da naraste.

Testo podeliti na 10 jufki, premesiti formirajući loptice i ostaviti 10 minuta da odstoje.

Nakon tiga, svaku rastanjiti na veličinu tanjira, premazati razmucenim margarinom.

Reati jednu na drugu i svaku mazati margarinom-osim zadnje.

Rastanjiti u veliki krug i iseci na trouglove.

Na svakj trougao staviti po malo rastopljenog margarina, malo rendanog kackavalja, uviti u kiflice. Jaje razmutiti pa svaku kiflicu umociti u razmuceno jaje pa u rendani kackavalj. Reati u pleh obložen pek-papirom i peci na 200 stepeni oko 25 minuta.

Savet