

Mekane kiflice (slatke, slane)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Testo:

- **1 kg** brašna
- voda (topla)
- **2** dlulje
- **2 kašikesirce**
- **1** suvi kvasac
- margarin

Priprema

Suvi kvasac i malo tople vode pomešati. Dodati sirce, ulje, i postepeno dodavati brašno. Vodu dodavati po osecaju, testo treba da bude mekano, ali ne lepljivo.

Ostaviti da odstoji 20 minuta testo, premesiti.

Podeliti na 4 loptice, razvuci oklagijom i filovati.

Rernu zagrejati na 200°, pleh podmazati margarinom. Kiflice posuti rendanim (ili seckanim) margarinom i peci. Prijatno!

Savet

Kiflice vrue ostaviti u zatvorenoj posudi ili kesi oko 30 minuta da omekšaju.