Super brze kiflice



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1/2**kvasca
- **1** kisela pavlaka
- **2 dl** toplog mleka
- **1 dl**ulja
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašika**soli

Za nadev:

- **200 g**salame
- **200 g**kobasice
- **malo**sira

Za premazivanje i posipanje:

- **1**jaje
- **malo**susama
- **malo**kima
- **malo**krupne soli

Priprema

U toplo mleko staviti pola kvasca i kašicicu šecera, ostavite 5 minuta da nadoe. Potom preruciti u posudu za mešenje i sa ostalim sastojcima (ulje, pavlaka, so, prašak za pecivo, brašno) zamesiti glatko testo. Ostavite da se odmori tek toliko dok vi isecete salamu i kobasicu na kolutove. Premesiti testo i podeliti ga na 2 jufke.

Razvaljati jufku u krug (testo debljine 3-5mm) i isecite na 16 trouglova, filujte kiflice po želji, sa kobasicom, salamom, kecapom, sirom... Ponovite postupak i sa drugom jufkom. Reati ih u podmazan pleh, premazati umucenim jajetom i posuti susamom, kimom...

Kiflice mogu biti i prazne. Jako su ukusne, meke, brzo se prave, a testo ne mora mnogo da raste 15ak minuta. Peci u zagrejanoj rerni na 180°C dok ne dobiju zlatno žutu boju (10-15 minuta).

Savet