

Vranjske kiflice



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml** mleka
- **250 ml** vode
- **20 g** kvasca
- 3 jajeta
- **100 ml** ulja
- **1 kašika** belog vina
- **1 kašika** belog sirceta
- **1 kašika** šecera
- **1 kašica** soli
- **800-1000 g** brašna
- **250 g** margarina

Priprema

Testo: u 250 ml tople vode i 250 ml toplog mleka, dodati 1 kašiku šecera i 1 kvasac. U brašnu napraviti udubljenje i ubaciti 3 jajeta, 2 male šoljice ulja, po 1 kašiku belog sirceta i belog vina, 1 kašicu soli, i kvasac. Umesiti i ostaviti 30 minuta da naraste. Premesiti testo i podeliti na 16 loptica.

Svaku lopticu razvuci u krug. Istopiti 1 margarin, premazati obilno svaki krug testa. Slagati po 4 kruga jedan na drugi, ali onaj na vrhu prevrnite, tako da odozgo bude suva strana bez margarina. Ukupno ste dobili na 4 mesta po 4 kruga.

Svaki krug dobro razvuci, kao za svake kiflice, ako vam je ostalo margarina, premazite koru, a ako nije, nema veze, ne utice na krajnji rezultat. Punite po želji-nama su najboljesa kockicom starog sira. Ako ih punite necim

slatkim, pecene uvaljajte u prah-šecer.

Savet

Savrsene kiflice, krckave, razlistane, ukusne.... Mogu se zamrzavati.... Idealne, prosto kuca zamiriše dok se peku!