

Kiflice bez mleka i jaja



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 suvi kvasac
- 150 ml mlake vode
- 1,5 kašika šecera
- 250 ml jogurta
- 200 ml ulja
- 2 kašice soli
- 1,2 kg brašna
- 50 ml majoneza

Priprema

U mlakoj vodi sa dodatkom šecera podignite kvasac. Posle toga dodajte so, jogurt i ulje i promešajte. Postepeno dodajte brašno i zamesite testo. Ostavite da nadoe. Uzimajte lopte od testa razvucite u krug, podelite na 8 trouglova i zamotajte kiflice. Premazujte ih majonezom i pecite na 200 oko 15 minuta.

Savet

Po želji dodajte nadev, sir....