

Brze kiflice (5)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **1 kockica** kvasca
- **1,5 kašičica** soli
- **1 kašika** šecera
- **100 ml** ulja
- **1 čaša (180g)** kisele pavlake
- **200 ml** mleka

Fil:

- sir

Priprema

U toplom mleku, sa dodatkom kašike šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati so, ulje, kiselu pavlaku i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo. Ako je potrebno dodati još malo brašna, da testo ne bude lepljivo, ali da ostane mekano.

Umešeno testo, odmah, prebaciti na, pobrašnjenu, radnu podlogu i podeliti ga na pet jufkica.

Svaku jufkicu razviti u veci krug, debljine 2mm. Razvijeni krug iseci na osam delova. Svaki dobijeni trougao filovati sirom (kolicina po želji - ja isecem parcice sira, pa ih stavim na pocetku trougla) i uvijati u kiflicu. Kiflice možete filovati po želji, kako slanim tako i slatkim filom.

Umotane kiflice poreati u, dobro, podmazani pleh, ili preko pek papira. Prekriti ih kuhinjskom krpom i ostaviti ih, oko, 40 minuta da narastu.

Za to vreme ukljuciti rernu da se zagreje, na 190 stepeni. Narasle kiflice premazati mešavinom žumanceta i mleka, posuti ih susamom, lanom, suncokretom..., i staviti da se pecu.

Kada dobiju lepu, rumenu boju izvaditi ih iz rerne, prekriti krpom da se prohlade, pa ih poslužiti.

Savet