

Kiflice bez jaja (3)



težina: **lako**

za: **45** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojeći

Potrebno je:

- **1 kockakvasca**
- **4 kašike šecera**
- **1 kašikasoli**
- **500 ml mleka**
- **2 dl mlake vode**
- **1 šoljica ulja**
- **1 kg brašna**
- **400 g šunkarice**
- **300 g kisele pavlake**
- susam
- kim

Priprema

U manju šerpicu ugrejati mleko i 2 kašike šecera. Ostaviti da kvasac nadoe. U plasticnu posudu staviti malo brašna, 1-kašiku soli i 2 kašike šecera te izmešati. Sipati nadošao kvasac, ulje i mlaku vodu. Zamesiti testo i ostaviti da se udvostruci.

Kada se testo udvostrucilo, napraviti male loptice, svaku razvaljati oklagijom i staviti kašicicu nadeva. Kiflice premazati uljem i posuti susamom ili kimom. Peci u zagrejanoj rerni na 200C. Nadev: šunkaricu sitno iseckati i pomešati sa pavlakom.

Savet

Kiflice se mogu puniti po zelji slatkim ili slanim nadevom. Od ove kolicine dobijem oko 45 kiflica.