

Kiflice sa bundevom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **800 g** brašna
- **1 kockica** kvasca
- **1** jaje
- **270 g** pirea od bundeve
- **120 ml** mleka
- **80 ml** ulja
- **80 ml** jogurta
- **1,5 kašičica** soli
- **1 kašika** šećera

...i još:

- viršle
- 2 žumanceta
- **3 kašika** mleka
- miks semenki

Priprema

Bundevu iseckati na kocke, skuvati, dobro ocediti i, viljuškom, izgnjeciti da se dobije kašasta smesa.

U toplom mleku, sa dodatkom šećera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati so, jaje, ulje, jogurt, pire od bundeve i pripremljen kvasac. Zamesiti testo. Testo mesiti dok ne prestane da se lepi za ruke (uz dodavanje,

vrlo malo, brašna). Umešeno testo ostaviti da uskisne. Uskislo testo još jedanput premesiti i ostaviti da još, jedanput, uskisne.

Kada testo i po drugi put naraste prebaciti ga na, pobrašnjenu, radnu podlogu i podeliti ga na šest jufkica.

Jufkice razvijati u krug, debljine 2-3 mm i iseci ih na osam trouglova. Na svaki trougao testa staviti po jedan deo isecene viršle i umotati kiflicu.

Kiflice poreati u pleh, preko pek papira. Poreane kiflice ostaviti da narastu. Narasle kiflice premazati mešavinom žumanceta i mleka, pa ih posuti semenkama.

Staviti kiflice da se peku, u prethodno zagrejanu rernu, na 180 stepeni. Kada kiflice porumene izvaditi ih i prekriti kuhinjskom krpom, da se prohlade, pa ih poslužiti.

Savet