

Pamuk kiflice



težina: **srednje**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Tijesto:

- **1 kg** brašna
- **1** kvasac
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašika** soli
- **1/2 kašike** šećera
- **100 ml** ulja
- **250 ml** mlijeka
- **1** jaje
- **200 ml** mineralne vode
- **200 ml** jogurta

Fil:

- salama
- sir

Premazivanje i posipanje:

- **1** jaje
- **malosusama**

Priprema

Kvasac razmutiti u 150ml mlijeka, kašičicu šećera i ostaviti da nadoe. Kada naraste sipati u brašno, dodati jaje, šećer, so, ulje i ostatak mlijeka. Dodati prašak za pecivo, mineralnu vodu i jogurt. Zamijesite glatko testo.

Tijesto ostaviti na toplom da nadoe (da se udvostruci).

Nadošlo tijesto podijeliti na 4 jednaka dijela, a svaki taj dio na 5. Umijesiti male loptice. Od svake loptice razviti pravougaone forme. Na kraju ih premazati ketchupom i posuti salamom ili sirom te urolati.

Naredati gotove kiflice u namašćen pleh i ostaviti još malo da nadou. Kifle premazati sa umućenim jajetom te posuti susamom, peći ih u predhodno zagrijanoj pecnici (250 stepeni), dok lijepo ne porumene. Prijatno!

Savet