

Slane kiflice (10)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kockica** kvasca
- **3 dl** mleka
- **1 kašičica** soli
- **2 dl** ulja
- **800 g** brašna
- **3** jajeta
- **250 g** sira
- **1 pakovanje** viršli
- susam
- **1** margarin

Priprema

Rastopiti kvasac u 3 dl toplog mleka. Dodati kašičicu soli i 3 jaja i mešati. Zatim dodati ulje i brašno i kada se sjedini umesiti.

Kad se sve umesi ostaviti da odstoji da naraste. Ja ostavim 30 minuta.

Onda zatim kada testo naraste uzeti podeliti na dva dela. Prvi deo odmah razuci oklagijom (moj vam je savet da ga ne mesiti opet nego kada razdelite odmah razvlaciti oklagijom zbog mekoce da ne bude tvrdo kad se ispece). Zatim nožem seci na trouglove.

Zatim posle secenja stavljati iseckane viršle i sir, i uvijati, tako i drugi deo testa isti postupak.

Kada se sve uvije premazati sa jajima. Dodati susam i na svaku kiflicu iseci malu kockicu margarina i staviti, zbog mekoce.

Onda staviti u relnu i peci. Rerna mora biti zagrejana i kada se malo užute izvaditi da ne pregore. Ja pecem 20 minuta. Sve zavisi od rerne i struje.

Savet

Mislim da e vam pomoi moj recept za slane kiflice.. Pravite. jedite i uživajteee.. :-)