

## *Bajramske kiflice*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **600 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** šećera
- **2 kašičice** punesuvog kvasca
- **1 kesica** praška za pecivo
- **75 ml** ulja
- **300 ml** mleka
- **1** jaje

#### **I još:**

- **malokrem** margarina
- **1** jaje za premaz
- **nekoliko kašika** džema od šljiva sa cokoladom
- **1** vanilin šećer
- **malo** šećera u prahu

### **Priprema**

U prosejano brašno umešati so, šećer, kvasac i prašak za pecivo. Dodati ulje, ovlaš umuceno jaje, a onda sipajući toplo mleko, umesiti srednje meko testo. Ostaviti ga na toplom da raste. Potom ga podeliti na loptice velicine decje šakice. Izracunati da na svaku koricu ide po 4-5 loptica. Meni je bilo 5. Svaku lopticu rasuci na velicinu tanjirica za kafu i premazati krem margarinom, slagati jednu na drugu, poslednju ne mazati. Tako raditi dok se ne potroši sav materijal.

Uzeti prvu gomilicu i rasuci oklagijom koru. Podeliti na 16 trouglova i na svaki staviti kašicicu džema od šljiva. Umotati kiflicu. Gotove kiflice poslagati na pleh obložen pek papirom i ostaviti da još malo odmire. Premazati umucenim jajetom i peći u zagrejanj rerni da lepo porumene. Vruće kiflice uvaljati u šećer u prahu zamirisani vanilom.

## **Savet**