

Bajramske kiflice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**brašna
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašika**šecera
- **2 kašice** punesuvog kvasca
- **1 kesicapraška** za pecivo
- **75 ml**ulja
- **300 ml**mleka
- **1**jaje

I još:

- **malokrem** margarina
- **1**jaje za premaz
- **nekoliko** **kašikadžema** od šljiva sa cokoladom
- **1**vanilin šefer
- **malo**šecera u prahu

Priprema

U prosejano brašno umešati so, šecer, kvasac i prašak za pecivo. Dodati ulje, ovlaš umuceno jaje, a onda sipajuci toplo mleko, umesiti srednje meko testo. Ostaviti ga na topлом da raste. Potom ga podeliti na loptice velicina dečje šakice. Izracunati da na svaku koricu ide po 4-5 loptica. Meni je bilo 5. Svaku lopticu rasuci na velicinu tanjurica 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 odmore. Premazati umucenim jajetom i peci u zagrejanoj rerni da lepo porumene. Vruće kiflice uvaljati u šecer u prahu zamirisan vanilom.

Savet