

Gusenica kiflice



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 1kg** brašna
- **1/2 kocke** kvasca
- **2,5 kašice** soli
- **1 kašica** šećera
- **200 ml** tople vode
- **200 ml** toplog mleka
- **250 ml** ulja
- **3** jajeta

Priprema

U vangli stavimo mleko i vodu i rastvorimo kvasac. Dodamo so, šećer, ulje i jaja, dodamo brašno i zamesimo testo. Ostavimo da nadoe.

Nadošlo testo razmesimo i podelimo na male loptice, velicine veceg oraha. Svaku lopticu rasucemo i zasecemo se 5-6 puta, ali ne do kraja. Lagano zarolamo, pocevši od nesecenog kraja i dobijamo valjak u formi gusenice.

Stavljamo ih da nadodju u pleh obložen pek papirom. Nadošle kiflice premažemo umucenim jajetom sa malo ulja. Pecemo na 200 dok ne porumene.

Savet

Ako stavljate fil smanjite koliinu soli na 2 kašice.