Domace kiflice sa kulenom



Sastojci

Potrebno je:

- 250 ml mleka
- 250 ml vode
- 1 sveži kvasac
- 1 kašicica šecera
- 1 kašicica soli
- 1 kašika pilece ili svinjske masti, ako nemate to, može 1 dl ulja ili 100 g margarina
- brašno po potrebi (od prilike oko 800 gr ili 1 kg)
- 200-250 g kulena
- 1 jaje

Priprema

Staviti u dublji sud brašno, dodati so, posebno odliti malo mleka da se kvasac podigne.

Ostalo mleko staviti da se malo ugreje i u to dodati mast. Kada se sve otopi, iskrenuti u sud sa brašnom i zamesiti testo i ostaviti da odmara oko 45 minuta.

Kada testo odmori, premesiti i podeliti testo na jufkice, zatim razvuci jufkicu, iseci trouglove i puniti svaku kiflicu kulenom.

Kiflice premazati sa 1 jajetom i staviti da se peku na 250 stepeni oko 15 minita.