Kiflice (2)



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo

- **1 l**mleka
- **1 šolja**ulja
- **2 kašike**šecera
- **1 kašika**soli
- brašno
- kvasac

Priprema

Kvasac staviti u malo mlakog mleka da odstoji 5 minuta.

Brašno, so, šecer, ulje pomešati, dodati mleko i kvasac, zatim dodavati brašno dok ne dobijemo lepu masu, koja se ne lepi ni na ruke, ni na ciniju u kojoj mesimo.

Ostaviti da se diže sat vremena. Napravite male loptice i te loptice razvucite i oblikujte kiflice. Stavite u podmazanu tepsiju, premažite žumancem, posujte susamom i posolite ih. Zatim peci kiflice dok ne porumene.

Savet

Kiflice se mogu puniti bilo im: salamom, sirom, šunkom....