

Kiflice (susam, kim)



težina: **srednje**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **1 kašika** soli
- **4 kašike** šecera
- **1/2 l** mleka
- **1** kvasac
- **2** jajeta
- **1 šolja (od crne kafe)** ulja
- **2 dl** vode (mlake)
- susam
- kim

Priprema

U mlako mleko dodati kvasac i 2 kašike šecera i ostaviti da nadoe.

U dublju posudu pomešati brašno, kašiku soli i 2 kašike šecera, napraviti u sredini rupu i u nju sipati kvasac, 1 jaje, 1 šolju ulja i 2 dl vode. Zamesiti testo i ostaviti ga da naraste. Napraviti kiflice, gore premazati sa žumancetom i posuti sa susamom ili kimom. Peci u zagrejanoj rerni dok ne dobiju lepu žuckastu boju.

Savet

Po želji kiflice se mogu napraviti i sa salamom, šunkom, sirom itd.