70 kiflica :-)



težina: **srednje**

za: **70** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml**mleka
- **1,5 dl**ulja
- **1**jaja
- **1/2 kocke** kvasca
- **3 (kafene) kašike**šecera
- **1 kašika**soli
- **1200 g**brašna

Priprema

U toplo mleko staviti šecer i kvasac da nadodje, ja uvek stavim da bude malo vruce, onda izmešati sa svim sastojcima i umesiti da se ne lepi za ruke. Odmah odvojiti 70 kuglica, (ja otprilike nekada više nekada manje, zavisno koliko imam vremena), koje reamo. Kada sve odvojimo razvlacimo kifle, malo pouljiti površinu i razvuci kuglicu tanko kao papir, razrezati i umotati, mogu biti sa sirom ili prazne, OSTAVITI U PLEHU DA NARASTU! Peci. I nakon dva dana su isto mekane, mada ih mi smazemo odmah.

Savet

Pravite malo vei razmak izmeu jer dosta narastu u plehu, ja sam ovoga puta žurila pa nisam izvukla baš toliko i malo su debeljuškaste :-) PRIJATNO!