

## **Kiflice sa krompirom**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **350 g**brašna
- **300 g**kuvanog pasiranog krompira
- **20 g**kvaska
- malošecera
- **50 g**margarina
- 1žumance
- **1 dl**mleka
- so

#### **Za premazivanje:**

- **1**jaje

### **Priprema**

Kvasac umešati u zaslaeno mleko i ostaviti da nadoe, pa zamestiti testo od svih sastojaka. Napraviti šest jufki, ostaviti ih prekrivene krpom oko pola sata. Rastanjiti svaku na velicinu plitkog tanjira i svako testo iseci na osam trouglova. Formirati kiflice i premazati ih jajetom. Ostaviti ih da odstoje još pola sata. Peci na 200 stepeni oko 30 minuta.

### **Savet**