

Slane kiflice od krompira



Sastojci

Potrebno je:

- 250 g masti
- 250 g krompira
- 1 jaje
- 1 žumance
- 1/2 šolje mleka
- malo kvasca
- soli
- brašna za testo

Priprema

Dobro izraditi 250 g masti pa dodati dva puta propasirani krompir, umuceno jaje i jedno žumance. U maloj šerpici rastvoriti kvasac sa pola šolje mleka i ostaviti ga da nadoe, a zatim ovome dodati malo soli. Nadošli kvasac pomešati sa prethodno pripremljenom masom, dodati brašna pa zamesiti testo da ne bude ni tvrdo ni meko. Tako zamešeno testo ostaviti da odstoji do izjutra. Izjutra testo razviti u koru, seci ga u male kvadrate i oblikovati kiflice. Kiflice se mogu i filovati sirom. Kiflice reajte u podmazanu tepsiju i peci na umerenoj temperaturi.