

## ***Kiflice sa salom***



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1/2 kg** brašna
- **3** žumanca
- **100 g** šećera
- **1** kvasac
- **250 g** sala
- **malosoli**
- **po potrebi** mleka
- **po potrebi** džema od kajsija ili šljiva

### **Priprema**

Staviti kvasac u mleko da nadođe. U posudu za mešanje staviti brašno, dodati kvasac, 3 žumanca, 100 g šećera i mleka koliko je potrebno za testo srednje tvrdoće, pa rukom mesiti testo dok ne prestane da se lepi.

Napraviti jufku, prekriti krpom i ostaviti malo da odstoji.

Zatim jufku razviti u list s prsta debeo, zatim testo premazati salom i presaviti ga kao knjigu, sve četiri strane i ostaviti da stoji 15 minuta.

Nakon toga ponovo razviti i presaviti, pa ponoviti tri puta.

Razviti testo, seci na četvorouglaste komadice, na svaki staviti kašičicu džema od kajsija ili šljiva, blago saviti kiflice.

Režati ih u pleh i peći. Vruće kiflice posuti šećerom u prahu.

### **Savet**