

## *Mamine brze kiflice*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **250 ml** mleka
- **1 kašikica** šecera
- **1 kašikica** soli
- **1** kvasac
- **1/2 šolje** od jogurta ulja
- **2** jajeta
- **500 g** brašna
- **1/2** margarina

#### **Za premazivanje**

- **1** jaje
- **semenke** lana, susama, kima....

### **Priprema**

U mlako mleko staviti kvasac da nadoe sa jednom kašikicom šecera. Kada kvasac krene dodati dva jajeta, kašikicu soli, pola šolje ulja pa zamesiti testo. Testo podeliti na 3 jufke. Svaku jufku razvuci i iseci na 16 delova. Oblikovati kiflice i reati u tepsiju. Izmeu kiflica **OBAVEZNO** staviti kockice margarina. Tako neka stoje oko 45 minuta i onda premazati jajetom, posuti susamom, kimom.... i peci dok ne porumene.

## Savet

Od ove tri jufke ja sam dve napunila sa keapom, šunkom, sirom i origanom, a treu sam premazala sa sitnim sirom. Prijatno!