

Mamine brze kiflice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- 250 ml mleka
- 1 kašikica šećera
- 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 šećera. 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!