

Urnebes kiflice



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g** običnog brašna
- **3 dl** mleka
- **1 kašica** šećera
- **1 kašica** ciasoli
- **1 dl** ulja
- **1 dl** jogurta
- **1/2 paketičak** kvasca

Premazivanje:

- **100 g** margarina za mazanje
- **50 g** integralnog brašna

Fil:

- **150 g** feta sira
- **100 g** jajvara
- **po ukusu** tucana, ljuta, paprika
- **po ukusu** beli luk u prahu

Ostalo

- **1** jaje za premazivanje

- kim, susam, lan za posipanje

Priprema

Testo: razmutiti kvasac i šećer u malo mleka, pa dodati malo brašna i mleko postepeno sve dok se ne potroši svo mleko. Smesa treba da bude tecna. Za 3 dl mleka je potrebno oko 100 g brašna. Smesu napaviti u posudi u kojoj cete mesiti testo. Ostaviti da uskisne. Nakon toga, u kvasac dodati sve ostale sastojke za testo i dobro ga umesiti. Testo podeliti na tri dela. Napraviti tri lopte i ostaviti da odstoje 15-tak minuta.

Površinu na kojoj razvijate testo pospite integralim brašnom. Svaku loptu razviti u krug precnika oko 40-tak cm tj. što je tanje moguce. Prvi krug premazati margarinom, potom staviti drugi krug koji takodje treba premazati margarinom kao i treci. Podeliti na 20 delova.

Sve sastojke za fil dobro izmešati i filovati kiflice. Kiflice premazati umucenim jajetom i posuti po želji semenkama. Prekriti ih folijom kako se ne bi osušile i osvatiti da odstoje 40 minuta kako bi narasle. Peci ih na 180 stepeni oko pola sata, tj. dok ne porumene.

Savet