

Kiflice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- **2,5 dl** mleka
- **0,5 dl** vode
- **1 kašičica** šećera
- **1/2** kvasca
- **1,5 šoljica** ulja
- **500 g** brašna
- **2 kašičice** soli

I još:

- **1** jaje
- **malosusama**

Priprema

Sjediniti mleko i vodu, dodati šećer pa smlaciti. Zatim dodati izmrvljen kvasac da naraste. U posudi za mešanje, staviti nadošao kvasac sa mlekom i vodom, dodati ulje, so, i postepeno dodavati brašno. Umešiti testo, zatim ga podeliti na 6 jufki i ostaviti ih da odstoje nekih dvadesetak minuta. Zatim svaku jufku razvuci oklagijom i iseci na 8 jednakih trouglova. Kiflice pre pecenja ostaviti da odstoje 30 minuta, zatim ih premazati umucenim jajetom, posuti susamom i peci na 220 stepeni dok ne porumene.

Savet

Kiflice možete filovati sa ime god želite, ja sam ih filovala, pavlakom, rendanom šunkom, origanom