

Slana peciva



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za slani preliv:

- 4 kašikebrašna
- 3 kašicicesoli
- 5 kašikahladne vode

Za premazivanje testa:

- 1neumuceno belance

Za posipanje testa:

- 2-3 kašikepecenog susama

Za filovanje testa

- 250 gMoja Kravica Kuhinjica sitnog sira

Za testo:

- 500 mlmleka
- 50 gsvežeh kvasaca
- 2 kašikešecera
- 2 kašicicesoli

- 150 mlulja
- 1žumance
- 1 kgbrašna

Priprema

Napraviti slani preliv: brašno, so i vodu izmešati i staviti u kesu. Pre stavljanja preлива na kifle cošak kese odseci ali da ima mali otvor da se preliv fino rasporedi po kiflama.

Pola kese brašna staviti u vanglu pa napraviti udubljenje. U udubljenje staviti žumance, so, šećer, izmrvljen kvasac i ulja. Lagano dodati toplo mleko i zamesiti testo sa preostalim brašnom testo. Odmah razviti što tanje na pobrasnjenoj radnoj površini i raditi željene oblike kifle, perece, evreke. Željene oblike nafilovati sa sirom, premazati belancetom i posuti susamom. Ostavit da nadodju 15 minuta i zatim peci na 200 stepeni 25 minuta.

Kifle na koje se stavlja slani preliv staviti u drugu tepsiju premazati ih belancetom i staviti u rernu pa ih peci 15 minuta. Zatim ih izvaditi iz rerne i preko staviti slani preliv vratiti u rernu i peci 10 minuta.

Savet