

Slane i slatke kiflice



težina: **srednje**

za: **32** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **800 g** brašna
- **450 ml** mleka
- **1 kockica** kvasca
- **1** jaje
- **50 g** šlaga od vanile (u prahu)
- **2 kašičice** soli
- **1,5 kašičica** šećera
- **4 kašike** ulja

Za premazivanje :

- **200 g** margarina (putera)

Slani fil:

- **300 g** sira
- **1** jaje
- **100 g** suvog groža

Slatki fil:

- džem od kajsija

Priprema

Testo: U toplom mleku podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati sve navedene sastojke i sa pripremljenim kvascem zamesiti testo. Mesiti testo 2-3 minuta, da postane elasticno. Ostaviti ga da udvostruci svoju zapreminu.

Dok se ceka na testo pripremiti fil. Sir viljuškom izdrobiti, dodati jaje i umutiti. Staviti suvo grože i sjediniti.

Nadošlo testo prebaciti na pobrašnjenu radnu površinu i razviti ga u obliku pravougaonika.

Na razvijeno testo narendati zamrznuti margarin.

Testo zatim uviti u rolat.

Umotano testo podeliti na osam delova.

Od cetiri dela pravimo slane kiflice a od ostalih cetiri slatke kiflice. Uzeti jedan deo i razviti ga u krug. Podeliti ga na cetiri dela.

Stavljamo slani fil i motamo kiflicu.

Kiflice reamo u pleh, preko pek papira. Isti postupak ponovimo i sa ostala tri dela.

Od druge polovine testa (od ostalih cetiri isecena dela) pravimo slatke kiflice i ...

reamo u podmazani pleh (ili preko pek papira).

Kiflice ostavimo da narastu. Premažemo ih sa mešavinom dva žumanceta i malo mleka. Na slano testo staviti semenke, po izboru.

Naraslo testo staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 190 stepeni. Kada porumene, izvadimo slane kiflice...

...pa, kada smo njih ispekli, pecemo slatke kiflice.

Probajte, jako je lep ukus sira i suvog groža, a za kajsije ne treba ni pricati...

Savet