Kiflice sa tunjevinom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **50 ml**mlake vode
- **75 ml** kisele vode
- **1 kesica**suvog kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **500- 600 g**mekog brašna
- **125 ml** belog vina
- **1,5 šoljica**ulja
- **1 kašicica**soli
- **150 g**usitnjene tunjevine
- **malo**praziluka
- **125 g**posnog margarina

Priprema

U malo mlake vode staviti suvi kvasac i šecer, pa ostaviti 30 minuta da narasta. Nadošao kvasac potom izruciti u udubljenje u brašnu, dodati kiselu vodu, belo vino, ulje i so, pa sve dobro umesiti kako bi se dobilo glatko testo. Dobijeno testo podeliti na cetiri dela i svaki oblikovati kao loptu.

Svaku od lopti razvuci oklagijom u koru debljine 1 cm, a zatim svaku od kora unakrsno iseci na cetvrtine, a svaku cetvrtinu podeliti na pola, kako bi se dobilo osam jednakih delova.

Na svaki dobijeni deo staviti po malo tunjevine pomešane sa sitno seckanim prazilukom i uvijati kiflice.

Potom kiflice poreati u uljem podmazan pleh, a preko svake staviti po kockicu margarina i ostaviti ih da odmore 15-20 minuta. Nakon tog vremena, staviti ih u zagrejanu rernu i peci 25-30 minuta na 200 C.

Savet

Od ove koliine ukupno izau 32 kiflice. Ukoliko želite više, udvostruite sastojke.