

Kiflice sa zacinama



težina: **lako**

za: 7 osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg brašna
- 2 kašice soli
- 1 kašika šecera
- 2 kašike suvog kvasca
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 jaje
- 1 šoljica ulja
- oko 500 ml mleka
- 1 kašica bosiljka
- 1 kašica origane
- 1 kašica mlevenog bibera
- 2 kašice kurkume

I još:

- 1 jaje (za premaz)
- malo kima (za posipanje)

Priprema

Prosejati brašno, staviti sve suve sastojke, promešati lopaticom, dodati jaje i ulje, pa sipajući postepeno mlako mleko, umesiti glatko testo. Ostaviti da se "podigne". Odvajati kuglice velicine ping-pong loptice i od svake napraviti "vrpču".

Saviti je u " potkovicu".

Prebaciti krajeve naviše, kao na slici...

... pa ih provuci kroz "omce" i slepiti s donjim delom testa, da se ne bi izvukli prilikom pečenja. Ostaviti da odmore još malo, premazati ih umućenim jajetom i posuti kimom. Peci u zagrejanoj pecnici, da dobiju lepu zlatnu boju.

Savet