

Kiflice - gusenice



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- 2 dlmleka
- 1 kašicicašecera
- 25 gsvežeg kvasca
- 2 dljogurta
- 1/2 dlulja
- 1 kašicicasoli
- 1jaje
- 1belance
- 700 gbrašna

Za premazivanje kiflica:

- 1žumance
- 1 kašikaulja
- 1 kašikamleka

Za posipanje kiflica:

- semenke lana i susama

Priprema

U mlako mleko staviti kvasac i šecer da stoji 5-6 minuta. U posudu staviti i izmešati 1 jaje, 1 belance, 2 dl

jogurta, 1/2 dl ulja, 1 kašičicu soli i odstajalo mleko sa kvascem. Dodati brašno, zamesiti testo, izraditi i ostaviti da nadolazi. Testo kad nadođe, staviti ga na radnu površinu posutu brašnom, dobro izraditi i podeliti na 20 kuglica. Svaku kuglicu razvaljati u elipsast krug, 1/3 kruga izrezati ali ne do kraja. Sa strane gde nije izrezano početi uvijati u kiflicu. Uvijene kiflice staviti u pleh prethodno obložen papirom. Umutiti 1 žumance, 1 kašiku ulja i 1 kašiku mleka, premazati kiflice, posuti semenkama susama i lana, da stanu 20 minuta i peci na 180 stepeni 20-25 minuta.

Savet

Po želji možemo ih i puniti sirom.