

Party kiflice (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kockica** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **500 ml** mleka
- **250 ml** ulja
- **3 kašičice** soli
- **900 g** brašna
- Za premazivanje:
 - **1** jajce
 - **100 g** margarina
 - **po želji** šunka
 - sir
 - kecap
 - pavlaka
 - salama...
- **za posipanje** susam i lan

Priprema

Sjediniti mlako mleko, šećer i kvasac i ostaviti da nadoe. Zatim dodati ulje i so, pa uz postepeno dodavanje brašna umesiti meko testo koje se ne lepi za prste. Ostaviti testo da odmori 45 minuta. Nakon toga ga premesiti i podeliti na 8 jufki.

Svaku jufku razvuci oklagijom i podeliti na 8 delova.

Na svaki deo staviti fil po želji. Kombinacije su razne, ja stavim ono što mi se u tom trenutku nae u frižideru. Formirati kiflice i reati ih u pleh obložen papirom za pečenje.

Kiflice premazati jajetom umućenim sa malo ulja, posuti susamom i lanom i na svaku staviti kockicu margarina.

Peci u zagrejanj rerni na 220 stepeni dok ne dobiju lepu zlatnu boju.

Savet

Izdašan recept, od ove mere dobije se 64 kiflice, pa je pogodan za razna slavlja. Nadev možete praviti po želji, a veoma su ukusne i prazne.