

## *Mekane kiflice*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **4 dlmleka**
- **2 dlvode**
- **2 dlulja**
- **1 dl jogurta**
- **1 kg brašna**
- **1 kesicapraška za pecivo**
- **1 kocka (40 g)kvasca**
- **1 kašicicašecera**
- **1 kašicicasoli**

#### **Za fil:**

- **300 gsira**
- **2 jajeta**

#### **Za premaz:**

- **1 žumance**
- **susam**

### **Priprema**

Kvasac razmrviti. Dodati kašičicu šecera, kašičicu brašna i 2 dl mlakog mleka. Ostaviti da naraste.

U vecoj vanglici pomešati brašno, prašak za pecivo i so. Napraviti udubljenje na sredini. U ovo udubljenje prvo dodati nadošli kvasac, a zatim sve ostale tecne sastojke (ulje, vodu, jogurt i mleko). Zamesiti testo. Ukoliko se testo lepi za ruke, dodati još malo brašna. Ostaviti da ukisne oko 40 minuta.

Ukislo testo prebaciti na radnu površinu, premesiti i podeliti na 6 ili 8 loptica. Ja sam podelila na 6.

Svaku lopticu razviti oklagijom na što veci krug, podeliti na 8 delova. Vrh svakog trougla zarezati uzdužno 3 cm dva puta. Staviti po kašičicu fila.

Urolati u kiflu, režati u pleh obložen papirom za pecenje. Ostaviti u plehu 15-20 minuta, a zatim premazati umucenim žumancetom i posuti susamom. Peci u zagrejanj rerni dok ne porumene.

### **Savet**

Kiflice se mogu filovati i kremom, džemom, smesom od maka i oraha. A mogu se filovati šunkom i kačkavaljem (200 g šunke, 200 g kačkavalja).