

## Slatko-slane kiflice



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

### Sastojci

#### Za testo:

- **500 ml** mleka
- **100 ml** ulja
- **2** jajeta
- **20 g** kvasca
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1 kg** brašna
- **2 kašike** šećera
- **1/2 kašice** soli

### Priprema

Zamesiti testo, pa ga ostaviti da 15 minuta odmara. Zatim testo odvojiti na dve loptice, pa razvuci prvo jednu lopticu u što veci krug, iseci na osmine, pa na šesnaestine ili ako je testo vece onda seci na više trouglica ...stavljati džem ili po parcence cokolade i uvijati kifle, ako su slane stavljati po malo mrvljenog sira...To isto uraditi i sa drugim delom testa. Ostaviti ih da odmore dok se rerna ne zagreje i peci ih na 200 C oko 20-25 minuta. Ispecene kifle posuti prah šećerom.

### Savet