

## Brze pekarske kiflice



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1 šolja (2 dl)** mleka
- **3/4 šolje** ulja
- **2-3 šolje** brašna
- **2 kašičice** soli
- **1/2 kocke** kvasca
- **1 kašičica** šećera
- Za posipanje:
  - susam
  - lan
  - **1 žumance** (za premaz)

### Priprema

Kvasac sa šećerom i mlakim mlekom ostaviti da nadoe. U ciniju sipati ostatak mleka, ulje, so, nadošli kvasac i brašno (brašna sipajte toliko da dobijete gustu masu). Ostaviti testo na toplom mestu da naraste.

Zatim od testa kidajte loptice velicine oraha, svaku rastanjite oklagijom (do ovalnog oblika), a zatim umotavajući oblikujte kiflice.

U pleh stavite papir, reajte kiflice, ostavite ih još 15-tak minuta da narastu, zatim ih premažite umucenim žumancetom i pospite ih susamom i lanom (možete koristiti i kim ili suncokret). Peci na 220 stepeni dok ne porumene (15-20 minuta).

## Savet

Ja sam u polovinu testa stavila kašiku karija da probam kako e ispasti i testo je bilo žuto, a ukus kiflica je bio pikantniji. Probajte i vi, ako volite ukus karija :)