

Kiflice sa ukusom belog luka



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- 5 dlmleka
- 1 **kašika** šecera
- 2 **kašike** suvog kvasca
- 1 dlulja
- 1 jajce
- 1 belance
- 2 **kašice** soli
- 1 **kašika** origane
- 1 **kašica** belog luka u prahu
- 1 kg brašna

Za premazivanje:

- 1 žumance
- 1 **kašika** ulja
- 1 **kašika** mleka
- semenke suncokreta
- susam
- mak
- lan

Priprema

U mlako mleko staviti šećer i kvasac da stane 5 minuta pa dodati ulje, 1 jaje, belance, so, beli luk, origano i brašno. Zamesiti testo, dobro izraditi i ostaviti da nadolazi. Kad nade testo opet dobro izraditi podeliti na 4 dela i svaki deo na 8 delova, tako ukupno imamo 32 kuglice. Svaku kuglicu testa razvaljati u elipsast krug i urolati, staviti u pleh prethodno obložen papirom. Umutiti 1 žumance, 1 kašiku ulja i 1 kašiku mleka premazati kiflice, po vrhu išarati sa semenkama suncokreta, lana i maka. Ostaviti kiflice da stanu 30 minuta i peci na 180 stepeni 25-30 minuta.

Savet

Belog luka u prahu možete staviti i više ako volite jai ukus belog luka.