

## **Mekane kiflice**



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** brašna
- **300 ml** mleka
- **1 kockica** kvasca
- **400 ml** mlake vode
- **2** jajeta
- **200 ml** ulja
- **1 kašičica** šecera
- **3 kašičice** soli
- **300-400 g** sitnog sira
- susam
- **150 g** margarina
- **1** jaje za premazivanje kiflica

### **Priprema**

U mlako mleko razmutiti kvasac, dodati kašičicu šecera i ostaviti da odstoji. U posudu za mešanje sipati brašno, so, zatim ubaciti nadošli kvasac, vodu, jaja i ulje. Sve to sjediniti i mesiti dok se ne dobije glatko i mekano testo.

Ostaviti testo da nadođe oko 30 minuta. Opet malo premesiti, podeliti na dva dela i razvuci testo do 2 cm debljine. Podeliti ga na 16 jednakih delova, staviti fil i motati kiflice.

Kiflice reži u podmazan pleh, svaku premazati umucenim jajetom, staviti malo susama i kockicu margarina.  
Peci ih na 250 C oko 15 minuta.

## **Savet**