Kiflice sa belim vinom

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,1 kg**brašna
- **200 ml**belog vina
- **200 ml**mlake vode
- **180 ml**kisele pavlake
- **3**jajeta
- **1**jaje
- **2 kašicice**soli
- **1 kašicica** šecera
- **100 g**posip smese
- **1 kocka**kvasca
- **50 ml**ulja

Priprema

Staviti kvasac u malo tople vode da nadoe. Zatim ga dodati brašnu, dodati ostatak vode, belo vino, pavlaku, so, šecer, ulje i jaja. Zamesiti testo pa ga ostaviti da se udvostruci. Zatim testo podeliti na osam obgica. Svaku premešiti i ostaviti da odmori pet minuta. Nakon toga svaku obgu razviti iseci na osam trouglica pa uvijati kiflice. Poreati kiflice u tepsiju.

Svaku kiflicu premazati jednim umucenim jajetom, i posuti malo semenkama.

Ostaviti da odmara oko 10 minuta pa stavciti da se pece u zagrejanoj rerni.

Savet