

Kiflice sa maslinovim uljem i chilijem



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Testo:

- **600g** brašna
- **1 dl** vode
- **1 dl** mleka
- **1 dl** jogurta
- **2** jajeta
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šecera
- **2 kašik** maslinovog ulja

Još:

- **1 dl** maslinovog ulja
- **1** žumance
- **2 kašičice** cilija
- **1 kašičica** soja sosa

Priprema

Umutimo kvasac sa mlakom vodom, šecerom i soli. Ostavimo da nadože. Podamo ostale sastojke i zamesimo testo. Ostavimo 1h da nadože.

Pomešamo žumance, cili i soja sos.

Kada testo naraste podelimo ga na 3 dela.

Svaki deo premesimo. Razvucemo ih i premazemo maslinovim uljem.

Secemo trouglove željene velicine.

Zavijemo kiflice. Stavimo ih u pleh i premazujemo mešavinom žumanceta, cilija i soja sosa.

Ja sam dobila 3 ovakva pleha kiflica. Pecemo ih 30 minuta na 200 stepeni.

Savet

Iza?e dosta malih kiflica. Prijatno :-)