Kiflice (6)

težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml**mleko
- **100 g**šecera
- **1/2 kocke**kvasca
- **1 kg**brašna
- **2 dl**ulja
- **2 kašicice**soli

Priprema

U šerpicu staviti mleko da se zagreje i dodati šecer da se otopi. I dodati kvasac da kisne. U posudi staviti brašno, so i ulje. Kada kvasac kisne, dodati u brašno i zamesiti testo. Ostaviti da kisne 2 h. Kada je testo odstojalo, premesiti i podeliti na 3 dela. Svaki deo podeliti na pola, tako da se dobiju 6 malih jufkica. Svaku jufku rastanjiti velicine veceg tanjira i podeliti na 8 jednakih trouglova. Svaki truogao rastanjiti što više može i uvijati, prvo uši da ne bi bile tvrde. Svaku kiflu premazati sa žumancetom i dve kapi ulja. Posuti susamom ukoliko su slane. Za ovu kolicinu potrebno je dva žumanceta. Slane puniti sirom, a slane eurokremom. Peci na 180-200 stepeni 20 minuta. Kod mene je rerna slabija pa pecem tako. Prijatno!

Savet