

Mekane kiflice (2)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 1 kgbrašna**
- **500 mloštrog brašna**
- **2 dlulja**
- **3 kašikešecera**
- **2 kašicicesoli**
- **1kvasac**
- **1jaje**

Priprema

U malo mlakog mleka izdrobiti kvasac i ostaviti da nadoe. Zamesiti testo od sastojaka i ostaviti da odstoji 45 minuta. Nakon toga premesiti testo i podeliti na 5 loptica i ostaviti još 15 minuta da odstoe. Razvuci lopticu, podeliti na 8 trouglova i po izboru filovati. U tanjur razmutiti jaje i premazivati svaku kiflicu, odgore posuti susamom i ostaviti da odstoji u tepsiji još pola sata. Rernu zagrejati na najjacu temperaturu, i nakon pola sata staviti tepsiju i za otprilike 10 minuta kiflice lepo porumene i gotove su. Kad izvadite poprskati malo vodom, ostaviti da odstoji još 10-ak minuta u tepsiji i poslužiti.

Savet

Kiflice su jako mekane i lepe, izbor fila sami izaberite, ja sam pravila par praznih i par sa sirom, pavlakom i salamom. I sutradan ostaju mekane.