

## ***Kiflice sa cajnom***



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **35** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** brašna
- **1/2** kvasca
- **100 ml** mleka
- **1** **cašaj** jogurta
- **1/2** **cašeulja**
- **1** jaje
- **1 kašicica** soli
- **oko 100 g** cajne kobasice
- **1** jaje (za premazivanje)

### **Priprema**

Izmrviti kvasac u mlako mleko, dodati malo brašna, sjediniti i ostaviti da naraste. U polovinu brašna sipati jogurt, jaje, so, ulje, i dodati nadošao kvasac. Varjacom promešati, sjediniti sve sastojke dobro. Dodati preostalo brašno i umesiti glatko testo. Ostaviti testo u kesu pa u frižider da nado?e jedno 4 sata, ili još bolje da prenoci.

Kada je testo spremno, vaditi rukom manji deo testa i praviti loptice. Razvuci oklagijem, staviti kolut cajna, a gornji deo testa zaseci nožem.

Uviti u kiflucu, re?ati u podmazan pleh, premazati ih umucenim jajetom. Peci na 220-200 C oko 20-tak minuta.

### **Savet**