

Posne majonez kiflice



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **1/2 kocke** kvasca
- **200 ml** mlake vode
- **1/2 šoljice** ulja
- **1/2 kg** brašna
- **1 kašičica** soli

Za premazivanje:

- **100 g** posnog majoneza
- **50 g** margarina
- **po želji** susam

Priprema

Kvasac razmutiti u mlakoj vodi sa malo secera, soli i kasikom brasna. Nadosli kvasac dodati u brasno, dodati ulje i odmah zamesiti testo. Umesiti dobro da nema grudvica pa podeliti na 5 jufkica.

Odmah razvuci jufkice, seci na osmine, savijati kiflice i slagati u podmazan pleh. Kada su sve gotove svaku kiflicu obilno premazati majonezom i ostaviti da odstoje sat vremena.

Po želji posuti susamom, ja sada nisam.

Peci u zagrejanj rerni na 220 stepeni oko 10 minuta.

Margarin rastopiti i pecene kiflice odmah premazati vrelim margarinom, da odstoje 10 minuta pa služiti.

Savet

Od ove smese izađe 40 kiflica, po želji se mogu filovati sirom, šunkom, kakavaljem... I sutradan su mekane. Prijatno.