Lisnate kiflice - slane i slatke



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g**brašna
- **1 kockica**kvasca
- **150 ml**jogurta
- **150 ml**mleka
- **1**jaje
- **3 kašike**ulja
- **2 kašicice**soli
- **2 kašike**šecera

Za fil:

- mleveni mak, džem, eurokrem...
- kulen, kackavalj...

Za premazivanje:

- **200 g**maslaca

Priprema

U toplom mleku, sa dodatkom kašicice šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati so, šecer, ulje, jaje, jogurt i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo i, odmah, ga podeliti na pola.

Svaku polovinu testa podeliti na šest jufkica. Uzeti prvih šest jufkica i razviti ih u velicini manjeg tanjirica. Preko svake jufkice narendati, po malo, maslaca (zamrznutog) i slagati ih jednu na drugu. Zadnju ne premazivati maslacem.

Zatim razviti jednu veliku koru, debljine 2-3 mm, pa je iseci na cetiri dela. Zatim svaku cetvrtinu testa iseci na pet trouglova. Znaci, od polovine testa dobijamo 20 kiflica.

Ja sam prvu polovinu testa filovala mlevenim makom (skuvanim u mleku, sa dodatkom šecera).

Od druge polovine, podeljenog, testa ponoviti isti postupak i napraviti još 20 kiflica. U njih sam stavljala po parce kulena i parce kackavalja.

Napravljene kiflice poreati u pleh, preko pek papira. Ostaviti da narastu, dok se ne ugreje rerna, na 180 stepeni. Narasle kiflice premazati mešavinom žumanceta i, malo, mleka. Slanu varijantu kiflica možete posuti susamom.

Staviti kiflice da se peku, dok ne dobiju lepu, rumenu boju.

Savet