

## **Kiflice (9)**



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **140** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg**brašna
- **2**jajeta
- **200 ml**ulja
- **500 ml**mleka
- **1 kašika**šecera
- **1 kašica**casoli
- **1 kocka**kvasca
- **80 g**margarina

#### **I još:**

- **200 g**sira
- **1 kašika**pavlake
- **100 g**kecpa
- **100 g**rendane salamice

### **Priprema**

U mlako mleko staviti kvasac i šecer i ostaviti da nadoe. U vanglici sjediniti ulje, jaja i so, a onda dodati i mleko sa nadošlim kvascem. Brašnom zamesiti testo i ostaviti 30 minuta na topлом mestu da nadoe.

U vanglici sjediniti ulje, jaja i so, a onda dodati i mleko sa nadošlim kvascem. Brašnom zamesiti testo i ostaviti 30 minuta na topлом mestu da nadoe.

Nadošlo testo premesiti, pa ostaviti još 20 minuta da raste. Naraslo testo razvuci oklagijom i nožem iseci na 12 delova.

50 g margarina istopiti i uz pomoc cekice premazati svaki trougao, staviti nadev na najšire delove trouglova.

Za nadev sam kombinovala sir i pavlaku i kecap i salamicu vi možete staviti šta vama odgovara.

Potom urolati kiflice. Slagati na pleh obložen pek papirom i ostaviti još 30 minuta na topлом mestu.

Kiflice premazati mešavinom ulja, mleka i vode (po jedna kašika). Na svaku kiflicu staviti malo margarina. Peci kiflice u zagrejanoj rerni na 200 °C oko 18-20 minuta.

## Savet