

Kiflice sa kiselom pavlakom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gmekog brašna
- **2** dlkisele pavlake
- **2,5** dl mleka
- **1** kašikasoli
- **25** gkvasca
- **1,5** dlulja
- **1** kašicica šecera
- **1** kesicaprška za pecivo

Ostalo:

- **1**jaje

Priprema

Smlaciti mleko sa šecerom i dodati kvasac. U vangli pomešati brašno oko 400 g, prašak za pecivo, so, ulje, kiselu pavlaku i nadošli kvasac. Pomešite testo sa preostalim brašnom.

Ostavite da kišne oko sat vremena. Razvuci testo na krug i iseci na 20tak trouglova. Zaviti u formu kiflice i poreati u pleh. Ostaviti da se odmori dok se ne ugreje rerna. Svaku kiflicu premazati umucenim jajetom i peci na

200 stepni oko 25 minuta.

Savet