

Kiflice sa majonezom



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **250 ml** vode
- **50 ml** ulja
- **2 kašike** šećera
- **1 kašičica** soli
- **1 kesica** kvasca

Za premazivanje kiflica:

- **100 g** majoneza
- **100 g** susama

I još:

- **120 g** maslaca

Priprema

Vodu malo ugrijati pa dodati šećer i kvasac i ostaviti kratko da kvasac pocne da radi. U zdjelu sipati brašno, so, ulje i vodu sa nadošlim kvascem. Zamijesiti glatko tijesto i podijeliti na 4 približno iste loptice. Svaku lopticu razvuci u krug, isjeci na trouglove i saviti u kiflicu. Kiflice reati u pleh obložen papirom za pecenje, premazati sa majonezom i posuti susamom.

Ostaviti na toplo da fermentišu oko 20 minuta.

Kiflice peci na 220 C oko 15 minuta (pošto su male voditi racuna da se ne prepeku).

Svaku kiflicu preliti sa jednom kašikom otopljenog maslaca i ostaviti da upiju. Kad su upile sav maslac izvaditi ih na papirnu salvetu. Služiti tople.

Kiflice su jako mekane i ukusne. Prijatno!

Savet

Ova mjera je dovoljna za jedan veliki pleh.