

Super brze kiflice



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1/2** kvasca
- **1** kisela pavlaka
- **2 dl** toplog mleka
- **1** dlulja
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašika** soli

Za nadev:

- **200 g** salame
- **200 g** kobasice
- **malosira**

Za premazivanje i posipanje:

- **1** jaje
- **malosusama**
- **malokima**
- **malokrupne** soli

Priprema

U toplo mleko staviti pola kvasca i kašičicu šecera, ostavite 5 minuta da nadoe. Potom preruciti u posudu za mešenje i sa ostalim sastojcima (ulje, pavlaka, so, prašak za pecivo, brašno) zamesiti glatko testo. Ostavite da se odmori tek toliko dok vi isecete salamu i kobasicu na kolutove. Premesiti testo i podeliti ga na 2 jufke.

Razvaljati jufku u krug (testo debljine 3-5mm) i isecite na 16 trouglova, filujte kiflice po želji, sa kobasicom, salamom, kecapom, sirom... Ponovite postupak i sa drugom jufkom. Reati ih u podmazan pleh, premazati umucenim jajetom i posuti susamom, kimom...

Kiflice mogu biti i prazne. Jako su ukusne, meke, brzo se prave, a testo ne mora mnogo da raste 15ak minuta. Peci u zagrejanj rerni na 180°C dok ne dobiju zlatno žutu boju (10-15 minuta).

Savet