

## *Kiflice sa nutelom*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **600 g** brašna
- **40 g** kvasca
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2 dl** kisele pavlake
- **200 ml** mleka
- **3 kašike** šecera
- **100 ml** ulja
- **1** jaje
- **prstohvat** so
- **po potrebi** šecer u prahu
- **po potrebi** nutela

### **Priprema**

U mlakom mleku rastvoriti kvasac, 1 kašiku šecera i 1 kašiku brašna te ostaviti da nadože. U dublju posudu usuti ostatak brašna, dodati nadošli kvasac, ulje, prašak za pecivo, kiselu pavlaku (odvojiti sa strane 1 kašiku kisele pavlake), 2 kašike šecera, posoliti te zamesiti testo.

Testo odmah podeliti na tri dela i svaki deo premesiti formirajući loptice.

Svaku lopticu rastanjiti, iseci na 8 trouglova. Na svaki trougao staviti po malo nutele.

Uviti kiflice te ih poređati u pleh obložen pek-papirom.

Jaje umutiti sa kašikom kisele pavlake, premazati kiflice. Tada uključiti rernu i zagrejati 15 minuta te kiflice peci na 180 stepeni oko 25 minuta.

Ostaviti da se ohlade te ih uvaljati u secer u prahu i poslužiti.

### **Savet**

Dragi moji Recepti i svi prijatelji, preporučujem vam da probate ove kiflice, veoma su mekane i ukusne. Sve vas puno pozdravljam.