

## **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**
- **prstohvatso**
- **po potrebi**šecer u prahu
- **po potrebinutela**

### **Priprema**

U mlakom mleku rastvoriti kvasac, 1 kašiku šecera i 1 kašiku brašna te ostaviti da nadoe. 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 formirajuci loptice.

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

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

Jaje umutiti sa kašikom kisele pavlake, premazati kiflice. Tada ukljuciti 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, preporuujem vam da probate ove kiflice, veoma su mekane i ukusne. Sve vas puno pozdravljam.