

Vranjske kiflice



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 250 ml mleka
- 250 ml vode
- 20 g kvasca
- 3 jajeta
- 100 ml ulja
- 1 kašika belog vina
- 1 kašika belog sirceta
- 1 kašika šecera
- 1 kašičica soli
- 800-1000 g brašna
- 250 g margarina

Priprema

Testo: u 250 ml tople vode i 250 ml toplog mleka, dodati 1 kašiku šecera i 1 kvasac. U brašnu napraviti udubljenje i ubaciti 3 jajeta, 2 male šoljice ulja, po 1 kašiku belog sirceta i belog vina, 1 kašičicu soli, i kvasac. Umesiti i ostaviti 30 minuta da naraste. Premesiti testo i podeliti na 16 loptica.

Svaku lopticu razvuci u krug. Istopiti 1 margarin, premazati obilno svaki krug testa. Slagati po 4 kruga jedan na drugi, ali onaj na vrhu prevrnite, tako da odozgo bude suva strana bez margarina. Ukupno ste dobili na 4 mesta po 4 kruga.

Svaki krug dobro razvuci, kao za svake kiflice, ako vam je ostalo margarina, premazite koru, a ako nije, nema veze, ne utice na krajnji rezultat. Punite po želji-nama su najboljesa kockicom starog sira. Ako ih punite necim

slatkim, pecene uvaljajte u prah-šecer.

Savet

Savrsene kiflice, krckave, razlistane, ukusne.... Mogu se zamrzavati.... Idealne, prosto kuca zamiriše dok se peku!