

## **Slane kiflice (9)**



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg**brašna
- **1 kockicakvasca**
- **1 kesicapršaka za pecivo**
- **4**jajeta
- **oko 500 ml**mleka
- **malosoli**
- **malošecera**
- margarin
- susam

### **Priprema**

U posudi rastopiti kvasac sa mlakim mlekom. Dodati malo brašna, 3 jaja i jedno belance (žumance ostaviti na kraju za premazivanje) so, šefer, prašak za pecivo. Mesiti i dodavati brašno i mleko dok se ne dobije glatko testo. Ostaviti da odstoji oko sat vremena. Kad testo postane vazdušasto podeliti na 3-4 vece loptice. Razvijati i praviti kiflice. Na kraju premazati jajetom, dodati susam i margarin. Peci u zagrijanoj rerni na 200 stepeni.

### **Savet**

Još su bolje kad pre peenja odstoje :-) Prijatno!