

Kiflice bez jaja (3)



težina: **lako**

za: **45** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** kockakvasca
- **4** kašike šecera
- **1** kašikasoli
- **500** mlmleka
- **2** dlmlake vode
- **1** šoljicaulja
- **1** kgbrašna
- **400** gšunkarice
- **300** gkisele pavlake
- susam
- kim

Priprema

U manju šerpicu ugrejati mleko i 2 kašike šecera. Ostaviti da kvasac nadože. U plasticnu posudu staviti malo brašna, 1-kašiku soli i 2 kašike šecera te izmešati. Sipati nadošao kvasac, ulje i mlaku vodu. Zamesiti testo i ostaviti da se udvostruci.

Kada se testo udvostrucilo, napraviti male loptice, svaku razvaljati oklagijom i staviti kašičicu nadeva. Kiflice premazati uljem i posuti susamom ili kimom. Peci u zagrejanj rerni na 200C. Nadev: šunkaricu sitno iseckati i pomešati sa pavlakom.

Savet

Kiflice se mogu puniti po zelji slatkim ili slanim nadevom. Od ove kolicine dobijem oko 45 kiflica.