

## **Pamuk kiflice**



težina: **srednje**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Tijesto:**

- **1 kg**brašna
- **1**kvasac
- **1**kesicaprška za pecivo
- **1**kašikasoli
- **1/2**kašikešecera
- **100** mlulja
- **250** mlmljeka
- **1**jaje
- **200** mlmineralne vode
- **200** mljogurta

#### **Fil:**

- salama
- sir

#### **Premazivanje i posipanje:**

- **1**jaje
- **malosusama**

### **Priprema**

Kvasac razmutiti u 150ml mlijeka, kašicicu šecera i ostaviti da nadoe. Kada naraste sipati u brašno, dodati jaje, šecer, so, ulje i ostatak mlijeka. Dodati prašak za pecivo, mineralnu vodu i jogurt. Zamijesite glatko testo.

Tijesto ostaviti na toplom da nadoe (da se udvostruci).

Nadošlo tijesto podijeliti na 4 jednaka dijela, a svaki taj dio na 5. Umijesiti male loptice. Od svake loptice razviti pravougaone forme. Na kraju ih premazati ketchupom i posuti salamom ili sirom te urolati.

Naredati gotove kiflice u namašcen pleh i ostaviti još malo da nadou. Kifle premazati sa umucenim jajetom te posuti susamom, peci ih u predhodno zagrijanoj pecnici (250 stepeni), dok lijepo ne porumene. Prijatno!

## Savet