

Kiflice punjene makom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- **250 ml** mleka
- **20 g** kvasca
- **500 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **80 ml** ulja
- **2 kašike** šećera
- **1 prstoh** vatsoli
- **1** jaja

Za fil:

- **1 kutija** mlevenog maka
- **50 g** suvog groža
- **1 kašica** narendane kore limuna
- **po potrebi** mleka

Priprema

Za fil: Mak (Pakovanje sa dodacima za kolace) izmešati sa suvim grožem i koricom limuna. Dodati mleka da se dobije gušći fil. Prokuvati na ringli. Za testo: U toplo mleko dodati kvasac, šećer, so, ulje, prašak za pecivo i jaje. Izmešati dobro i umesiti testo dodajući brašno. Podeliti na 4 dela. Ostaviti da poraste. Svaki deo razvuci u krug i iseci na 8 delova. Filovati makom i uvijati kiflice. Reati u pleh na papir za pečenje. Ostaviti da narastu pa ih premazati razmucenim jajetom. Peci na 200C da lepo porumene. Posuti prah šećerom.

Savet