

Kiflice sa ajvarom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **125 ml** mlakog mleka
- **125 ml** mlake vode
- **20 g** svežeg kvasca
- **1 kašica** šecera
- **1/2 kašice** soli
- **100 g** ajvara
- **2 kašike** ulja
- oko **500 g** brašna
- **50 g** margarina

Priprema

U mlakom mleku rastvoriti kvasac, dodati šecer, 1 kašiku brašna, izmešati i ostaviti da nadoe. U dublju posudu usuti brašno, dodati mlaku vodu, nadošli kvasac, ulje, posoliti, umešati ajvar i zamesiti testo. Pokriti cistom kuhinjskom krpom i osraviti da odstoji pola sata.

Nakon toga, testo premesiti na pobrašnjenoj radnoj površini, rastanjiti oklagijom u veliki krug...

...te iseci na trouglove.

Uviti u kiflice i poreati u margarinom podmazan pleh...

...te preko svake kiflice narendati margarin. Ostaviti da odstoji 15 minuta.

Peci u dobro zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 30 minuta. Gotove kiflice izvaditi iz rerne, ostaviti da se prohlade...

...servirati te poslužiti.

Savet