

Kiflice sa bundevom (3)



težina: **srednje**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- 20 g kvasca
- 600 g brašna
- 300 g pire od bundeve
- 120 ml mlakog mleka
- 1 žumance
- 100 ml ulja
- 1/2 kašičice šećera
- 1 kašičica soli
- 1 kesica praška za pecivo

Za premaz:

- 100 g margarina
- 1 belance

Priprema

Bundevu isecite na kriške, umotajte u alu foliju i ispecite u rerni. Kad se malo prohladi, odvojite koru, a bundevu ispasirajte viljuškom i ostavite da se još malo prohladi.

Kvasac rastvorite u mlakom mleku, dodajte prohladjenu bundevu i sve ostale sastojke za testo, jedan po jedan, s tim što brašno dodajete malo po malo i mesite. Kolicina brašna zavisice od toga koliko je bundeva vodena. Umesite glatko testo i ostavite ga da se udvostruci.

Nadošlo testo razvucite na pobrašnjenom podlozi u obliku pravougaonika na debljinu od oko 0,5 cm i premažite ga omekšalim margarinom pa sklopite kao knjigu, desnu stranu do pola, levu preko, pa donju stranu do pola i preklopite gornjom stranom. Ponovo razvucite testo u obliku pravougaonika i presecite na 4 trake. Svaku traku isecite na uske trouglove i motajte malene kiflice.

Kiflice stavite na papirom obloženi pleh i premažite ih belancetom koje ste lagano umutili viljuškom i posipajte semenkama odozgo. Ostavite ih da još malo nadou u plehu, a zatim ih ispecite u zagrejanom rerni na 180 stepeni dok lepo ne porumene, oko 10 minuta.

Savet

Od ovog testa možete napraviti i drugaije oblike, npr. kajzerice, samo je potrebno da izostavite premazivanje margarinom.