

## Posne kiflice punjene ajvarom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 2 dl mlake vode
- 1/2 kocke svežeg kvasca
- 1 prstohvat šećera
- 1 kašičica soli
- 1/2 dl ulja
- po potrebi brašno tip 400 meko
- 5 kašika ajvara
- 2 kašice susama

### Priprema

U mlaku vodu dodati kvasac i šećer promešati prekriti krpom i ostaviti 5 minuta da odstoje potom dodati ulje promešati pa dodati malo brašna i so promešati viljuškom pa dodavati brašno dok se nedobije glatko testo. Testo mesiti oko 5 minuta. Prekriti krpom i ostaviti na toplom da udupla masu. Kada testo naraste premesiti i ostaviti 5 minuta da odstoje. Uzeti testo i razvuci oklagijom u krug iseci na trouglice željene velicine na svaki trougao staviti po malo ajvara. Uviti kiflice. Staviti u tepsiju premazati ih kiselom vodom i ostaviti da odstoje 15 minuta potom još jednom premazati kiselom i posuti susamom staviti na 250°C da se peku dok ne porumene. Vruće kiflice prekriti vlažnom kuhinjskom krpom.

### Savet