Kiflice sa pecenicom (2)

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg**brašna
- **2**jajeta
- **1 kockica**kvasca
- **500 ml**mleka
- **200 ml**ulja
- **1 kašika**šecera
- **malo**soli

Za nadev:

- **250 g**pecenice
- **200 g**kackavalja

Premaz:

- **1**jaje
- **50 g**susama
- **1/2 kesice**kima
- **100 g**margarina

Priprema

U mlako mleko dodati izmrvljen kvasac i šecer. Ostaviti na nadoe. U pola mere brašna dodati nadošao kvasac,

jaja, ulje, so. Varjacom sjediniti na masa bude glatka. Dodavati postepeno ostatak brašna, i izraditi testo rukama. Pa ostaviti da naraste oko 40 minuta.

Nadošlo testo rasporediti na 8 loptica. Svaku raskagijati ne mnogo tanko, iseci na 18 trouglova. Na svaki staviti seckanu pecenicu, i malo kackavlja. I uviti. Reati u pleh obložen pek papirom.

Svaku kiflicu premazati jajetom, posuti susamom i kimom, i staviti po jednu manju kockicu margarina. Ostaviti ih da odstoje 15-tak minuta, pa peci u zagrejanoj rerni na 200C oko 25 minuta dok ne porumene.

Savet

Ovako kiflice ispadnu manje, ako želite vee onda smanjite koliinu loptica na 4.