

Kiflice



Sastojci

Testo:

- 1/2 paketica kvasca od 45g
- 1 kašičica soli
- 4 kašičice šećera
- 1 čaša vode
- 1 čaša mleka
- 1 čaša ulja
- 7 čaša brašna
- 1 jaje za premazivanje
- susam

Fil:

- po želji sir, masline, viršle, džem, eurokrem

Priprema

Spojiti sve sastojke i mesiti testo što duže, sve dok ne bude homogeno i glatko da se ne lepi za ruke. Testo nije potrebno ostavljati da naraste. Podeliti masu na 4 jufkice i svaku posebno rastanjiti u obliku kruga.

Svaki krug deliti na 12 delova ili manje u zavisnosti koliku velicinu kiflica želite. Trouglove filovati po želji i rolovati u obliku kiflice (npr. sir i masline su super kombinacija, viršle ili fil kao za picu, džem, eurokrem i slicno ukoliko želite slatke).

Odozgo premazati jajetom da dobiju lepu boju i sijaju, staviti susam po želji. Pleh obložiti papirom za pečenje.

Peci u zagrejanj rerni na oko 200 stepeni dok lepo ne požute. Prijatno!

Recept je poslala Mirjana Šapic-Pejovic, Beograd.