

# Kiflice



## Sastojci

### Testo:

- 1/2 paketica kvasca od 45g
- 1 kašicica soli
- 4 kašicice šecera
- 1 caša vode
- 1 caša mleka
- 1 caša ulja
- 7 caša 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 veličinu 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 pecenje.

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

Recept je poslala Mirjana apic-Pejovic, Beograd.