

Obojene kiflice



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna (speltino i belo pšenice)
- **1/2 kocke** svežeg kvasca
- **1** čaša mlakog mleka
- **mal**o vode
- **1 kašičica** šećera
- **2 kašičice** soli
- **100 g** sitnog sira
- **150 g** seckanog spanaca
- **100 ml** ulja

Priprema

U mlaku vodu staviti kvasac i šećer i sačekati da kvasac nadoe. U vanglu sipati obe vrste brašna, so, ulje, nadošao kvasac i mlakim mlekom zamesiti srednje tvrdo testo. Po potrebi dodati još malo brašna, kako se testo ne bi lepilo za ruke. Podeliti testo na dva jednaka dela.

U jedan deo dobro umešati sitno seckani spanac, a u drugi deo sir. Ostaviti lopte da nadou oko sat vremena.

Razvuci obe polovine u krug približno jednakih dimenzija. Staviti krug sa sirom preko kruga sa spanacem. Tako spojene blago rastanjiti.

Seci trouglice i uviti kiflice. Premazati jajetom, pa peci na 200 stepeni oko 30 minuta.

Savet