

Kiflice (13)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je

- **250 ml** mleka
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **1** jaje
- **125 ml** ulja
- **par kapi** sirceta
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **500-550 g** brasna tip 400 meko

Još:

- **1 kašik** masti
- **2 kašik** mleka
- **malosusama**

Priprema

U vanglicu sipati mlako mleko, šećer i kvasac promešati prekriti krpom, pistiti da odstoji 5 minuta. Kvascu dodati, jaje, ulje, so, prašak za pecivo, sirce promešati dobro pa dodati brašno 500 g. Zamesiti glatko testo ako je previše lepljivo dodati još brašna. Prekriti krpom testo i ostaviti na toplom da udupla masu.

Kad testo naraste premesiti ga i podeliti na loptice.

Uzeti mast i otopiti je. Lopticu od testa razvuci oklagijom u elipsu pa je premazati otopljenom mascu pa uviti u kiflu. Mogu i trouglici da se prave. Pola elipse precu valjkom da bi se dobila mreža te preklopiti testo preko mreže pa sa desne i leve strane testo prebaciti ka sredini da bi se dobio oblik trougla. Gornji deo stavljati na donju stranu u podmazanu tepsiju.

Kada je sve testo utoseno prekriti krpom i ostaviti da odstoji 15 minuta. Kiflice i trouglove premazati mlekom, a kiflice posuti sa susamom. Peci na 250°C 8 do 10 minuta.

Kiflice su veoma mekane. Ovaj put su prazne a po želji mogu da se pune sa džemom, kremom ili slana varijanta sa sirom, šunkom i kackavaljem.

Savet