

Mekane kiflice (3)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** toplog mleka
- **40 g** kvasca
- **2 kašike** šećera
- **1 kašika** soli
- **200 ml** ulja
- **2** jajeta
- **700 g** brašna
- **4** viršle
- **150 g** sira

Premaz:

- **1** jaje
- **50 g** susama

Priprema

U toplom mleku dodati šećer i kvasac, ostaviti da naraste.

U ciniji za testo razmutiti jaja viljuškom dodati ulje i so.

Dodati nadošli kvasac.

Dodati brašno i umesiti glatko testo. Testo premazati uljem i ostaviti da odmori oko 10 minuta.

Od testa praviti kuglice velicine oraha i razviti ih tanko. Svakoj kiflici dodati sir ili viršlu (isecenu na trakice).

Reati u podmazan pleh i ostaviti 15 minuta da narastu.

Kifle premazati umucenim jajetom i posuti susamom. Peci na 250 C oko 30 mint.

Poslužiti tople kifle uz jogurt ili kiselo mleko!

Savet

Testo je ukusno i mekano! Pokušajte neete se pokajati!