Slane kiflice (13)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebnoi je:

- **1 kg**brašna
- **1 kašika**suvog kvasca
- **500 ml**mleka
- **3 kašike**kisele pavlake
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašika**soli
- **150 ml**ulja
- **1** žumance

Za premaz kiflica:

- **1** belance

Za posipanje:

- **1 kašicica**krupne morske soli
- **1 kašicica**kima

Priprema

U ciniju staviti 500 g brašna, napraviti udubljenje, pa u to staviti suvi kvasac šecer, so, prašak za pecivo, kvasac, kiselu pavlaku i ulje. Sve to zamesiti sa mlakim mlekom, dodati preostalo brašno i umesiti fino glatko testo.

Testo ostaviti da nadoe. Nadošlo testo podeliti na male loptice, pa ih ostaviti 10 minuta da nadou. Svaku lopticu razviti elipsasto i uviti u kiflu. Složiti u tepsiju na pek papir.

Premazati belancetom po želji posuti sa krupnom morskom soli i kimom.

Peci na 200 stepeni 20 minuta. Prijatno.

Savet