

Kiflice sa kiselom pavlakom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna + za razmesivanje
- **200 ml** mleka
- **30 g** kvasca
- **180 g** kisele pavlake
- **100 ml** ulja
- **1 kašika** šecera
- **1 kašičica** soli
- **1 kesica** praška za pecivo

Za premazivanje i filovanje:

- **1** jaje
- **po želji** susam, mak...
- **po želji** krem sir
- **po želji** džem po izboru
- **maloprah** šecera

Priprema

U toplom mleku sa šecerom razmutiti kvasac pa kad nado?e sipati u vanglicu u kojoj su izmešani brašno, so i pašak za pecivo. Dodati pavlaku i ulje pa zamesiti testo.

Umešeno testo prebaciti na pobrašnjenu radnu površinu i podeliti ga na dva dela.

Svaki deo premesiti.

Razvuci prvi deo oklagijom u veci krug pa ga iseci na 16 delova. Na svaki deo staviti malo krem sira.

Svaki deo saviti u kiflicu i re?ati ih u pleh sa peki papirom. Ostaviti ih oko pola sata da narastaju. Kiflice premazati sa umucenim jajetom i posuti susamom i makom. Peci ih u zagrejanjoj rerni na 200'C dok ne porumene. Sa drugim delom testa uraditi isto pa ih nafilujte sirom ili kao ja džemom. Stavite ih u drugi pleh da kisnu. Kad su pecene sa džemom premestiti ih na tacnu i posuti prah šecerom.

Služiti ih po želji tople. Ja licno ih najviše volim takve, ali su lepe i hladne.

Savet

Kiflice su jednostavne za pravljenje, a i prave se relativno brzo.