

Klipici



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** brašna
- **350 ml** mleka
- **1 kašika** šecera
- **1 kašika** soli
- **1,5 dl** ulja
- **1** žumance
- **30 g** svežeg kvasca
- **po želji** susama, kima

Priprema

U 200 ml toplog mleka razmutiti kvasac sa kašikom šecera i kašikom brašna i ostaviti da nadoe. U oko 500 grama brašna dodati nadošli kvasac, preostalo mleko, ulje i so. Sve mešati varjačom, pa kad se masa ujednaci postepeno dodavati brašno (još nekih 200-250 grama). Testo treba da bude mekše i da se ne lepi za ruke. Ostaviti ga da odstoji oko 40 minuta prekriveno čistom kuhinjskom krpom.

Zatim ga premesiti i kidati male loptice. Svaku lopticu posebno premesiti, a zatim ih razvijati u elipsaste kore.

Uvijati ih počevši od jednog kraja i formirati klipice. Reati ih u pleh obložen pek-papirom, premazati žumancetom umućenim sa malo mleka i posuti semenom kima ili susama.

Ostaviti ih da još malo nadou dok se rerna zagreje. Rernu zagrejati na 200 stepeni, pa ih peci oko 20-ak minuta.

Savet

Peene premazati sa malo ulja, prekriti i prohladiti.