

## Brze, meke kiflice



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

## Sastojci

### Testo:

- **600** g mekog brašna
- **1** kesica praška za pecivo
- **1** kockica kvasca
- **200** ml mleka
- **1** kašika šecera
- **1** kašica soli
- **100** ml ulja
- **180** ml kisele pavlake

### Premaz:

- **1** jaje
- **1** kašika pavlake

## Priprema

Mleko smlaciti, a potom dodati izmravljen kvasac i kašiku šecera, i malo brašna. Promešati i ostaviti da nadoe. Za to vreme u prosejano brašno dodati prašak za pecivo, so, pavlaku, ulje, i šatulom/varjacom promešati. Nadošao kvasac dodati u ovu smesu i nastaviti špatulom /varjacom. Još malo premestiti rukama. Testo ne mora da stoji. Odmah ga podeliti na 4 jufke. Svaku jufku na 5 delova. Morati prazne ili nadevom po želji. Premazati umućenim jajetom i pavlakom, i posuti susamom. Peci na 200°C dok ne porumene. Prijatno!

**Savet**