

Kiflice - potkovice



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- 4 dlmleka
- 2 dl vode
- 2 kašikesuvog kvasca
- 1 kašikašecera
- 2 kašicicesoli
- 1 dlulja
- 1 kgbrašna

Za premazivanje:

- 1jaje
- 1 kašikaulja
- 1 kašikamleka
- 2 kašikesemenki susama

Priprema

U mlako mleko i vodu dodati šećer i suvi kvasac. Da stane 5 minuta dodati so, ulje i brašno. Zamesiti testo i ostaviti da nadolazi.

Kad nadodje testo izraditi i podeliti na 32 loptice. Svaku lopticu razvaljati tanko u elipsast krug. Polovinu kruga iseci valjkom za testo za pravljen je cipke. Uvaljati testo u kiflicu i saviti u obliku slova "S". Staviti u pleh prethodno obložen papirom. Umutiti 1 žumance, 1 kašiku ulja, 1 kašiku mleka premazati kiflice, posuti

susamom, ostaviti da stanu 20-30 minuta i peci na 180 stepeni 20 minuta.

Savet