Mekane mini kiflice



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je::

- **100 ml** vode
- **1 kockica**kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **300 ml**mleka
- **80 ml**ulja
- **1**jaje
- **1 kašicica** soli
- **oko 700 g** brašna
- **100 g**sira
- **100 g**pecenice
- **1**jaje za premazivanej

Priprema

U toploj vodi razmutiti kvasac i šecer. Ostaviti da kvasac nadoe. U ciniji za mešenje razmutiti jaje, dodati toplo mleko, ulje, posoliti i izmešati sastojke. Dodati i nadošli kvasac. Postepeno dodavati brašno. Umesiti mekano testo. Ostaviti testo da naraste oko 30 minuta.

Naraslo testo premesiti i podeliti na 6 loptica.

Svaku lopticu razvuci oklagijom i podeliti na osmine. Filovati sirom...

... i pecenicom...

Motati kiflice. Reati u pleh na pek papiru. Razmutiti jaje i premazati kiflice. Peci na 200 C oko 30 minuta.

Služiti tople uz jogurt, pavlaku ili kiselo mleko. Prijatno!

Savet