

Najmekše kiflice



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg** brašna
- **3** jajeta
- **3** šoljice ulja
- **2** kašike šecera
- **2** kašice soli
- **40 g** svežeg kvasca
- **1/2** litra mleka

Za nadev:

- **po želji** sir, salama

Za premazivanje:

- **250 g** margarina
- **malosusama**

Priprema

Mleko zagrejati, pa mu dodati malo šecera, brašna i razmuceni kvasac. Ostaviti da nadože. Brašno prosejati u sud za mešenje, pa mu dodati dva jaja, ulje, preostali šecer i so. Na kraju dodati i nadošli kvasac. Testo dobro umesiti, pokriti krpom i ostaviti na toplom da narasta oko pola sata.

Na pobrašnjennoj radnoj površini od testa formirati veliku okruglu koru. U međuvremenu, na tihoj vatri otopiti oko 40 g margarina i ostaviti da se ohladi. Rastanjenu koru podeliti na trouglice željene velicine.

Svaki trouglic premazati otopljenim margarinom, pa rasporediti preko pomalo željenog nadeva. Uviti u kiflicu.

U pleh u kome cemo peci kiflice narendati margarin, tako da pokrije citavu površinu pleha. Kiflice rasporediti preko narendanog margarina i ostaviti ih da narastu oko pola sata.

Pre pecenja ih premazati umucenim jajetom i posuti susamom. Na svaku kiflicu preko staviti kockicu margarina. Peci u rerni zagrejanjoj na 200 stepeni oko pola sata.

Savet