

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 kašicice**solii
- **40 gsvežeg** kvasca
- **1/2 litram**leka

Za nadev:

- **po željisir**, salama

Za premazivanje:

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

Priprema

Mleko zagrejati, pa mu dodati malo šecera, brašna i razmuceni kvasac. Ostaviti da nadoe. 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 topлом da narasta oko pola sata.

Na pobrašnjenoj radnoj površini od testa formirati veliku okruglu koru. U meuvremenu, 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 zagrejanoj na 200 stepeni oko pola sata.

Savet