

Slane - slatke kiflice



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kvasac
- 1/2 l mleka
- 1 kašika šecera
- 2 kašičice soli
- 0,2 l ulja
- 6 čaša od 2 dl brašna

Priprema

U posudu stavite brašno, napravite rupu u sredini i sipate 1 kašiku šecera. 1/2 l mlakog mleka sipate u sredinu brašna i ubacite kvasac. Od gore pospite malo brašna, da pospeši vrenje kvasca. Kad kvasac nadođe, umešajte i dodajte 0,2 l ulja i 2 kašičice soli.

Mesite dok ne dobijete glatko testo. Ostavite da odstoji 10 minuta. Ponovo izmesite i podelite kolicinu testa na 6 delova.

Svaki deo posebno razvucite i isecite na male delove od kojih cete praviti kiflice.

U koliko su slane kiflice, premažite sa razmucenim jajetom i pospite sa susamom odgore (po želji), ukoliko su slatke, pre nego što uvijete kiflice stavite nadev (savet domaci pekmež od kajsiya). Prijatno!