

Slane i slatke lisnate kiflice



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **150 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **2 kašičice** soli
- **2 kašičice** šećera
- **1 kesica** kvasca
- **1 čaša** jogurta
- **3 kašike** ulja
- **1 jaje**
- **1 šolj** mlake vode

Još:

- **1 jaje** za premazivanje kiflica
- **po potrebi** susama
- **za punjenje** sira
- **za punjenje** krema
- **za posipanje** šećera u prahu
- **1 hladan** margarin

Priprema

Margarin staviti u komoru da se stegne jer ce lakše da se renda. U mlakoj vodu razmutiti kvacas sa po kašičicom šecera i soli i 2 kašike brašna. Ostaviti da nadodje. U vanglicu staviti brašno, po kašičicu šecera i soli, ulje, jogurt, jaje i na kraju dodati nadošli kvasac. Mešati varjacom da se sjedine sastojci pa umesiti rukom. Sto posuti brašnom pa doraditi testo da se ne lepi. Testo treba da bude mekano.

Testo odma podeliti na 2 dela. Svaki deo podeliti na 4 dela. Znacite imate 8 loptica. Svaku lopticu rastanjiti oklagijom u manji krug i izmeu rendati margarin. Na cetvrtoj ne rendati margarin. Pokriti prvi kup krpom pa isto odraditi i sa drugih 4 loptica. Zatim pokriti drugi kup, a prvi uzeti i razvuci u veliku tanju koru. Po kori narendati margarin i preklapati: Donju i gornju stranu do pola, zatim levu i desnu do pola, pa ih preklopiti u pravougaonik, a zatim presaviti još jednom u kvadrat. Tako sklopljeno testo ostaviti pod krpom pa isto uraditi i sa drugim kupom. Tu ste utrošili sav margarin. Nemojte da mislite da je mnogo, nije, videcete i sami ako budete pravili da je to na svakoj kori po malo narendanog margarina.

Sad uzeti onaj prvi kup pa razvuče u veliku koru, ne previše debelu, neka bude tanja. Podelite na cetvrtine, pa svaku cetvrtinu na 5-6 delova, zavisno koliko velike kiflice želite. Na svaki trouglic napraviti prorez, ne do kraja. To i ne mora, ali su mi tako lepše kiflice kada se zarolaju. Na sirem kraju staviti nadev, preklopiti krajeve ka unutra i urolati. Reati u pleh sa pek pairo.

Ukljuciti rernu da se zagreje na 180-200 C, zavisno od jacine šporeta. Kiflice premazati umucenim jajetom i posuti susamom. Slatke nisam posipala susamom jer sam pecene posipala prah šecerom.

Peci kiflice da lepo pozute. Za to vreme isto uraditi i sa drugom korom i staviti kiflice da stoje dok se prve ne ispeku.

Pokriti najlon kesom i krpom pa ostaviti da se prohlade, a zatim poslužiti. Slatke sam kao što rekoh posula prah šecerom (slatke sam pekla samo od polovine jedne kore, ostalo slane). Slane uz domaci kecap, blago ljut, takoe pripremljen juce, pa da se proba uz kiflice i salata: 2 manja paradajza, pola glavice crnog luka, malo svežeg peršuna, malo ulja i soli.

Savet

Od ove mere izađe 40 kiflica, ako svaku etvrtinu raseenog testa delite na 5 delova, ja sam negde izvukla i po 6, tako da sam dobila više od 40 kiflica. A za sutradan ostale par njih. Ako ih ostane staviti u najlon kesu i pokrijte krpom, sutradan samo na kratko u toplu rernu i mekane više nego prvog dana. Prijatno :)