

## **Kiflice sa jogurtom (2)**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **700 g**brašna
- **10 g**soli
- **10 g**šecera
- **7 g**svog kvasca
- **200 ml**mleka
- **50 ml**ulja
- **75 g**margarina
- **180 g**jogurta
- **1 kašika**alkoholnog sirceta
- **2 kesice**vanilin šecera

#### **Za nadev:**

- **po potrebinutela**

#### **Za premazivanje:**

- **po potrebimleko**
- **1**jaje

### **Priprema**

Priprema testa: Brašno usuti u dublju posudu, dodati so, šecer, vanilin šecer, suvi kvasac i izmešati. U šerpu

usuti ulje, dodati iseckan margarin i staviti na vatu. Mešati dok se margarin ne otopi. Skloniti šerpu sa ringle, dodati hladno mleko, jogurt, sirce i izmešati. Smesu preruciti iz šerpe u dublju posudu. Postepeno dodavati brašno i zamesiti mekše testo. Prekriti cistom kuhinjskom krpom i ostaviti da odstoji 45 minuta.

Nadošlo testo premesiti na pobrašnjenoj radnoj površini...

...te oklagijom razviti u veliki krug.

Iseci na trouglice i na svaki trouglic staviti po 1 kašicicu nutele.

Uviti kiflice i poreati ih u pleh obložen pek-papirom. Premazati ih mlekom i ostaviti da odstoje 30 minuta.

Zatim ih premazati umucenim jajetom.

Peci u dobro zagrejanoj rerni na 200 stepeni 20 minuta. Gotove kiflice izvaditi iz rerne, prekriti ih cistom kuhinjskom krpom i ostaviti ih da se prohlade.

Prohlaene kiflice servirati i poslužiti.

## **Savet**

Po želji, prohlaene kiflice možete posuti šeerom u prahu. Umesto nutele možete koristiti eurokrem, džem-po sopstvenom izboru. Svakako dobijate veoma mekane i ukusne kiflice. Prijatno!