

Kiflice (16)



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **20 g** kvasca
- **2** jajeta
- **150 ml** ulja
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera

Priprema

Ugrejati mleko, dodati kvasac, šećer i kašiku brašna. Ostaviti da radi. Umesiti sve sa brašnom, uljem, solju i 1 jajetom. Ostaviti da naraste.

Podeliti na dva dela, razviti krug i seci trouglove. Po želji stavljati fil sa sirom i belancem. Motati kiflice, premazati žumancem, posuti susamom i peci na 200 stepeni da dobiju finu boju.

Savet