

Skviši kiflice



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** toplog mleka
- **1 kockica (25g)** kvasca
- **5 kašike** šecera
- **2 pune kašike** pavlake
- **1 kašika** soli
- **100 ml** ulja
- **oko 800 g** mekog brašna

Za nadev:

- **200 g** pilecih prsa
- **200 g** kackavalja
- **100 ml** kecapa
- **1 kašika** majoneza

Priprema

U toplom mleku rastopiti kvasac i šecer. Ostaviti da naraste. Naraslom kvasvu dodati ulje, so i pavlaku blago izmešati. Postepeno dodavati brašno i umesiti mekano testo. Testo premazati uljem i prekriti krpom. Ostaviti da odstoji 1 h.

Naraslo testo podeliti na 20 loptica. Svaku lopticu razvuci oklagijom. Premazati kecapom, preko staviti komade pilecih prsa, a preko prsa staviti kackavalj.

Kifle reati u pleh obložen pek papirom. Prekriti krpom. Ostaviti da narastu oko 20 minuta. Zatim premazati kifle majonezom i peci na 200 C oko 30 minuta. Pecene kifle prekriti krpom da se prohlade.

Poslužiti kifle uz jogurt, kiselo mleko ili pavlaku. Uzivati u ukusu mekanih i ukusnih kiflica. Prijatno!

Savet

Kiflice su mekane i lepe, a naziv kiflama su jednoglasno dale Tea, Petra i Nina Izjavile su da su mekane kao skviši (mekane igrakice za decu) Prvi put sam ih pravila i bas sam se odusevila kako su ispale, i što su se deci dopale te sam i naziv promenila u "skviši kiflice" ipak su deca najbolji degustatori