

## **Kiflice (18)**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **1/2** l mleka
- **1** kockasvežeg kvasca
- **1** kašicica šecera
- **1** jaje
- **1** dlulja
- **1** kg brašna
- **prstohvatsoli**

#### **Za nadev:**

- **300** gsira
- **3** kašike pavlake

#### **Za premazivanje:**

- **1** žumance

### **Priprema**

U toplo mleko staviti šefer i kvasac. Kada kvasac nadodje, pomešati ga sa uljem i solju, dodati brašno. Zamesiti testo i ostaviti da odstoji 1 h. Zatim testo podeliti u 4-5 jednakih delova. Razviti oklagijom, iseci na trouglove, staviti nadev i zaviti kifle. Kifle premazati zumancetom, posuti susamom i peci na 200 stepeni.

**Savet**