

**Zlatne* kiflice*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **550 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera
- **1 kocka** kvasca
- **2 kašičice** mlevene kurkume
- **150 g** sira
- **150 ml** mleka
- **150 g** margarina
- **1** jaje

I još:

- **1** jaje za premaz
- **malokima**

Priprema

Prosejati brašno, a kvasac podici sa kašičicom soli. U brašno dodati so, omekšali margarin, kurkumu, jaje ovlaš umuceno viljuškom, sir, pa toplim mlekom umesiti mekano testo. Odmah izruciti testo na pobrašnjen sto i razviti koru koju secemo na trouglove. Od svakog trouglica motati kiflicu i re?ati u pleh. Premazati umucenim jajetom i posuti kimom. Peci da fino narastu i pozlate.

Savet

Ja sam, ovog puta, pekla sa ventilatorom, na 200 stepeni prvih 10-tak minuta, potom smanjila na 180 vi najbolje znate svoj šporet.. Idealno za onda kad vam se žuri, kiflice su mekane i fine..