

Makedonske kiflice



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **750 g** brašna
- **100 ml** svinjske masti
- **3** jajeta
- **250 ml** svežeg mleka
- **1 kesica** suvog kvasca
- **50 g** otopljenog maslaca
- **1 kašičica** soli
- **po želji** susama

Priprema

Prvo zagrijati mleko, dodati šećer i kvasac, nek odstoji 5 minuta (da se aktivira kvasac). U činiju stavite brašno, so i umućena jaja, dodati svinjsku mast. Zatim, dodati mleko sa kvascem i dobro promešati.

Zatim umesiti testo i ostaviti da odstoji 30 minuta. Kada testo naraste razviti koru debljine 2 mm. Premazati je otopljenim maslacem. Zatim koru iseci uzdužno i poreklo, da dobijete trouglove. Zatim te trouglove uvite, premazite žumancetom, pospite susam.

I staviti u predhodno zagrejanu rernu, i peci 30.ak minuta na 220 stepeni.

Savet

Kiflice možete filovati sa sirom. Prijatno.