

Kiflice bez nadolaženja testa



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **1 kockicakvasca**
- **2 kašicice soli**
- **1 kašicica šecera**
- **1/2 šoljeulja**
- **1/2 margarina**
- **1 celojaje**
- **oko 1kg brašna**
- **500 ml mlaće vode**

Za premazivanje:

- **1 žumance**
- **malosusama**

Nadev:

- **po ukusu sir**
- **po ukusu ajvar**

Priprema

Sjediniti vodu, kvasac, so, šeher, ulje, jaje i sa brašnom zamesiti testo. Testo nakon toga rasklagijati na nekih 5mm visine, narendati polovinu margarina po testu i urolati. Dobijenu rolnu podeliti na jednake delove (broj

delova zavisi od velicine kiflica koje želite). Svaki deo posebno rasklagijati i praviti kiflice sa nadevom koji vi želite. Ja najčešće pravim od sitnog sira, a sada sam i sa ajvarom. Kiflice pre pecenja premazati jajetom i posuti susamom. Peci na 180°C dok ne porumene.

Savet

Možete i slatke praviti. Sreno i prijatno.