

Kiflice od preostalog pire krompira



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g pire krompira
- 500 g brašna
- 1 kvasac
- 1 caša vode
- so po ukusu
- 1 dl ulja
- susam
- 100 g margarina

Priprema

Najčešće pravim krokete od preostalog pirea, a sada sam probala nešto drugo i nije loše.

Dobro je to što može biti i posno, ukoliko u krompir niste stavili mleko.

U mlaku vodu se razmuti kvasac, pa se doda pire, brašno, so i ulje i zamesi se meko testo.

Možda je kolicina brašna koju koristite, veća ili manja od 500 g, to zavisi od brašna, ali testo treba da bude tvrdoce kao za pizzu.

Podeli se na 4 dela i pusti da malo "krene".

Razvije se svaki komad testa na kružni oblik (uz posipanje brašna, jer se testo malo lepi) i isece na 6 parcadi (kao pizza).

Svaki taj trougao se uvije u kiflicu i uvalja u susam, koji ste malo propržili na suvom tiganju.

Porea se u tepsiju i svaka kiflica prelije sa jednom kašicom rastopljenog margarina i pospe solju.

Treba da odstoji dvadesetak minuta pre pečenja.

Pece se na 220 stepeni dok ne porumeni.