

Kiflice od bundeve



Sastojci

Potrebno je:

- 400 g pirea od pecene bundeve
- 700 g brašna
- 50 g svežeg kvasca
- 1 jaje
- 2 kašike šecera
- 2 dl mleka
- 1 prašak za pecivo

Fil: (opciono)

- sir
- salama
- džem

Premaz:

- 1 žumance
- 2 kašike mleko

Priprema

Bundevu iseci na vece kocke, ocistiti od semenke i peci na 180 C dok ne omekša. Ohladiti je i ocistiti potamnele delove od pecenja, odvojiti koru od mesa bundeve i izmiksati u pire.

Rastopiti kvasac u mleko sa šećerom i malo brašna.

Izmešati pire od bundeve, brašno, kvasac, prašak za pecivo, so i jaje. Umesiti testo i ostaviti na toplom da nadože.

Nadošlo testo premesiti, pa podeliti na 4 dela. Svaki deo rastanjiti oklagijom u krug, a zatim iseci na 8 trouglova. Na svaki trouglic staviti fil po želji (slano ili slatko) i motati kiflice.

Poređati kiflice u pleh za pečenje, premazati ih žumancetom, umućenim sa malo mleka.

Peci na 200 C dok ne porumene, oko 30 minuta.