

Slane kiflice



Sastojci

Potrebno je:

- oko 1 kg mekog brašna
- 1 dl ulja
- 2 kašike soli
- 1 kašika šecera
- 5 dl mlakog mleka
- 250 g margarina
- 2 kesice suvog kvasca
- 1 jaje (za premazati)

Priprema

U mleko staviti šecer i kvasac. Promešati.

U vanglici zamesiti testo od brašna, soli, ulja i kvasca. Ostaviti sat vremena da kisne.

Razvuci na 0,5 cm debljine. Izrendati margarin po testu. Urolati. Iseci na 5 komada. Svaki komad razvuci u krug i podeliti na 8 delova. Zaviti kiflice. Ostaviti da se udvostruce.

Premazati sa jajetom i posuti sa susamom ili makom. Peci oko 20-30 minuta na 220 stepeni.