

Kiflice (2)



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo

- **1** mleka
- **1** šoljaulja
- **2** kašikešecera
- **1** kašikasoli
- brašno
- kvasac

Priprema

Kvasac staviti u malo mlakog mleka da odstoji 5 minuta.

Brašno, so, šećer, ulje pomešati, dodati mleko i kvasac, zatim dodavati brašno dok ne dobijemo lepu masu, koja se ne lepi ni na ruke, ni na ciniju u kojoj mesimo.

Ostaviti da se diže sat vremena. Napravite male loptice i te loptice razvucite i oblikujte kiflice. Stavite u podmazanu tepsiju, premažite žumancem, posujte susamom i posolite ih. Zatim peci kiflice dok ne porumene.

Savet

Kiflice se mogu puniti bilo im: salamom, sirom, šunkom....