

## Brze kiflice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

### Za testo:

- **500 ml** mleka
- **1** kvasac
- **2 kafene kašičice** šećera
- **2 kafene kašičice** soli
- **16 kašika** ulja
- **800 g** brašna (po potrebi dodati)
- **1** jaje za premazivanje
- **1** margarin

## Priprema

U mlako mleko staviti kvasac, šećer, so, ulje i brašno, zatim umesiti testo. Od umešenog testa praviti loptice velicine oraha i svaku premazati uljem (dobije se oko 60 loptica). Ostaviti da odstoje 10-tak minuta.

Svaku lopticu rastanjiti po dužini i praviti kiflice.

Pleh podmazati margarinom, tako da se dno pleha beli.

Režati kiflice u pleh, zatim svaku premazati žumancetom, posuti soli, po želji kim ili susam i ostaviti da odstoje 10-tak minuta.

Peci u dobro zagrejanj rerni na 200 C oko 15-20 minuta dok ne porumene.

## Savet

Kiflice nisam punila ali mogu se i puniti raznoraznim slatkim i slanim nadjevima što Vama prepuštam na volju. Mada su lepe i prazne.