

# **Jednostavne kiflice sa džemom**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Tijesto:**

- **250 mlulja**
- **150 ml** tople vode
- **1 kašikasirceta**
- **1 prašak za pecivo**
- **oko 500 g** brašna

### **I još:**

- **po ukusudžem ili marmelada**
- **oko 100 g** šećera u prahu

## **Priprema**

U dublji sud sipati ulje i vodu, pa dodati sirce, kao i brašno pomiješano sa praškom za pecivo. Zamijesiti tijesto. Tijesto podijeliti na dva dijela. Svaki dio razvaljati na dobro pobrašnjenoj podlozi, pa nožem sjeci na kvadrate (ili trokutice, po želji). Na svaki kvadrat staviti malo džema, pa preklopiti. Reati u pleh, obložen papirom za pecenje.

Peci u pecnici, zagrijanoj na 200 C, nekih 20-tak minuta. Pecene kiflice, još tople, uvaljati u šećer u prahu.

Poslužiti tople, uz kafu ili caj...

**Savet**