

Kiflice (9)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **140** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **2** jajeta
- **200 ml** ulja
- **500 ml** mleka
- **1 kašika** šećera
- **1 kašica** soli
- **1 kocka** kvasca
- **80 g** margarina

I još:

- **200 g** sira
- **1 kašika** pavlake
- **100 g** kečapa
- **100 g** rendane salamice

Priprema

U mlako mleko staviti kvasac i šećer i ostaviti da nadoe. U vanglici sjediniti ulje, jaja i so, a onda dodati i mleko sa nadošlim kvascem. Brašnom zamesiti testo i ostaviti 30 minuta na toplom mestu da nadoe.

U vanglici sjediniti ulje, jaja i so, a onda dodati i mleko sa nadošlim kvascem. Brašnom zamesiti testo i ostaviti 30 minuta na toplom mestu da nadoe.

Nadošlo testo premesiti, pa ostaviti još 20 minuta da raste. Naraslo testo razvuci oklagijom i nožem iseci na 12 delova.

50 g margarina istopiti i uz pomoc cetkice premazati svaki trougao, staviti nadev na najšire delove trouglova.

Za nadev sam kombinovala sir i pavlaku i kecap i salamicu vi možete staviti šta vama odgovara.

Potom urolati kiflice. Slagati na pleh obložen pek papirom i ostaviti još 30 minuta na toplom mestu.

Kiflice premazati mešavinom ulja, mleka i vode (po jedna kašika). Na svaku kiflicu staviti malo margarina. Peci kiflice u zagrejanoj rerni na 200 °C oko 18-20 minuta.

Savet