Kiflice punjene makom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- **250 ml**mleka
- **20 g**kvasca
- **500 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **80 ml**ulja
- **2 kašike**šecera
- **1 prstohvat**soli
- **1**jaja

Za fil:

- **1 kutija**mlevenog maka
- **50 g**suvog groža
- **1 kašicica**narendane kore limuna
- **po potrebi** mleka

Priprema

Za fil: Mak (Pakovanje sa dodacima za kolace) izmešati sa suvim grožem i koricom limuna. Dodati mleka da se dobije gušci fil. Prokuvati na ringli. Za testo: U toplo mleko dodati kvasac, šecer, so, ulje prašak za pecivo i jaje. Izmešati dobro i umesiti testo dodajuci brašno. Podeliti na 4 dela. Ostaviti da poraste. Svaki deo razvuci u krug i iseci na 8 delova. Filovati makom i uvijati kiflice. Reati u pleh na papir za pecenje. Ostaviti da narastu pa ih premazati razmucenim jajetom. Peci na 200C da lepo porumene. Posuti prah šecerom.

Savet