

Kiflice

Ukusan doručak za celu porodicu

16 Porcija/e



Jednostavno



Vreme pripreme 40 Min.



Sastojci:

Sastojci:

Dr. Oetker Slani miks

1 jaje

100 g sirnog namaza

100 ml ulja

100 ml jogurta

- 1 U posudu za mućenje dodati 1 jaje, 100 g sirnog namaza, sadržaj kesice i lagano mutiti mikserom (nastavci za testo). Dodati 100 ml ulja, 100 ml jogurta, i umutiti mikserom. Testo je meko i lepljivo. Radnu površinu i ruke dobro posuti brašnom, kratko premesiti i podeliti na 4 jednaka komada. Svaki komad rastanjiti u krug debljine oko 0,3 cm, iseći na 8 trouglova.
- 2 Po želji nafilovati sirom, šunkom ili pekmezom. Urolati i oblikovati male kiflice, složiti u pleh obložen papirom za pečenje. Premazati umućenim jajetom, po želji posuti semenkama susama, lana, suncokreta.
- 3 Peći u prethodno zagrejanom rerni na 180°C oko 20 minuta. Pridržavajte se uputstva za vašu rernu!