**Autor**Biljana Lukan

ShareTweetSaveEmail

1

Kvasac izdrobite u vanglu, dodajte kašiku šećera i kašiku brašna. Prelijte mlakom vodom i ostavite da stoji oko 10 minuta.
U nakisli kvasac dodajte ulje, polovinu brašna, so i krenite mesiti uz postepeno dodavanje brašna.Ne treba dugo mesiti. Kada se formira jufka prekriti vanglu krpom i ostaviti na toplom mestu da testo nadođe.
Zatim ga premesite i odkidajte male, jednake komade, svaki premesite u manje loptice.Oklagijom razvucite i motajte. Slažite na podmazanu tepsiju malo razmaknute, premažite bogato majonezom i pospite susamom. Ostavite ih da narastu pa pecite oko 20 minuta u zagrejanoj rerni na 200 stepeni. Ja sam ih pekla 15 minuta bez ventilatora i 5 minuta sa ventilator da brže porumene. Vrele prelijte vrelim margarinom, na svaku je dovoljno po jedna kašika.
Ostavite ih koji tenutak da upiju margarin i postanu mekane. Poslužite i uživajte. Ove kiflice su i sutradan jalo lepe i mekane. Prijatno.

40 g svijezi kvasac
1 jušna žlica secer
400 ml mlaka voda
100 ml ulja
950 g brasna
2 čajna žličica morske soli
180 g Zvijezda majoneza
130 g margarina
100 g susam ili druge sjemenke po zelji



NAMIRNICE

40 g svijezi kvasac
1 jušna žlica secer
400 ml mlaka voda
100 ml ulja
950 g brasna
2 čajna žličica morske soli
180 g Zvijezda majoneza
130 g margarina
100 g susam ili druge sjemenke po zelji

Način pripreme

1

Kvasac izdrobite u vanglu, dodajte kašiku šećera i kašiku brašna. Prelijte mlakom vodom i ostavite da stoji oko 10 minuta.
U nakisli kvasac dodajte ulje, polovinu brašna, so i krenite mesiti uz postepeno dodavanje brašna.Ne treba dugo mesiti. Kada se formira jufka prekriti vanglu krpom i ostaviti na toplom mestu da testo nadođe.
Zatim ga premesite i odkidajte male, jednake komade, svaki premesite u manje loptice.Oklagijom razvucite i motajte. Slažite na podmazanu tepsiju malo razmaknute, premažite bogato majonezom i pospite susamom. Ostavite ih da narastu pa pecite oko 20 minuta u zagrejanoj rerni na 200 stepeni. Ja sam ih pekla 15 minuta bez ventilatora i 5 minuta sa ventilator da brže porumene. Vrele prelijte vrelim margarinom, na svaku je dovoljno po jedna kašika.
Ostavite ih koji tenutak da upiju margarin i postanu mekane. Poslužite i uživajte. Ove kiflice su i sutradan jalo lepe i mekane. Prijatno.

Kiflice sa Zvijezda majonezom
NAMIRNICENačin pripreme