



**Autor** [Anja Maglov](#)

Share Tweet Save [Email](#)

1

U posudu stavimo brašno, zatim napravimo udubljenje kako bi stavili rastopljeni kvasac u mlakom mlijeku. Dodamo ostale sastojke ( šećer, sol, vanilin šećer, majonezu) .

Ostavimo tijesto da se diže odprilike sat vremena.

Tijesto ćemo podijeliti 4 dijela, zatim ćemo ga razvaljati i izrezati na 8 trokutića. Ostavimo da se dignu još 10-ak min. Zarolamo u puževe te premažemo jajetom, i posipamo makom.

Pečnicu zagrijemo na 180 stupnjeva i pečemo oko 20-ak minuta.

250 g Glatkog brašna

50 g Šećera

1 jušna žlica Vanilin šećera

1 kom. Kvasca

2 kom. Jaja

200 ml Majoneze zvijezda

200 ml Mlakog mlijeka

1 prstohvat Soli

1 cup Maka



## NAMIRNICE

250 g Glatkog brašna

50 g Šećera

1 jušna žlica Vanilin šećera

1 kom. Kvasca

2 kom. Jaja  
200 ml Majoneze zvijezda  
200 ml Mlakog mlijeka  
1 prstohvat Soli  
1 cup Maka

## Način pripreme

1

U posudu stavimo brašno, zatim napravimo udubljenje kako bi stavili rastopljeni kvasac u mlakom mlijeku. Dodamo ostale sastojke ( šećer, sol, vanilin šećer, majonezu) .

Ostavimo tijesto da se diže odprilike sat vremena.

Tijesto ćemo podijeliti 4 dijela, zatim ćemo ga razvaljati i izrezati na 8 trokutića. Ostavimo da se digne još 10-ak min. Zarolamo u puževe te premažemo jajetom, i posipamo makom.

Pečnicu zagrijemo na 180 stupnjeva i pečemo oko 20-ak minuta.

Neodoljive kiflice s majonezom

[NAMIRNICENačin pripreme](#)