

# Kiflice

## Kiflice sa šargarepom

### Testo

500 g brašna  
1 dl ulja  
1 kašika sirćeta  
2 dl mlake vode  
1 kesica suvog kvasca  
 $\frac{1}{2}$  kašičice soli  
1 kašičica šećera  
100 g barene šargarepe

### Fil

150 g kačkavalja  
100 g kajmaka  
1 kašičica origana  
1 kašika ajvara

### Za premazivanje i posipanje

1 jaje  
susam

## Kiflice sa heljdinim brašnom i pekmezom od šljiva

### Testo

200 g heljdinog brašna  
300 g belog pšeničnog brašna  
1 dl ulja  
2 dl mlake vode  
1 kašika sirćeta  
1 kesica suvog kvasca  
 $\frac{1}{2}$  kašičice soli  
1 kesica vanilin šećera

### Fil

pekmez od šljiva

### Za premazivanje

1 jaje

## Način pripreme

1. Postupak za izradu kiflica je isti. Za kiflice sa šargarepom potrebno je šargarepu prethodno dobro usitniti u blenderu.
2. Umesiti testo od svih sastojaka. Testo treba da bude meko i elastično i da se ne lepi za ruke. Ostaviti testo da raste na toplom mestu oko sat vremena.
3. Kada naraste, testo malo premesiti i podelite na dve jufke. Svaku jufku razvući oklagijom da se dobije krug debljine 3-4 mm. Krug iseći na osmine. Staviti fil (nadev) na ivicu svakog trougla. Bočne uglove trougla saviti na unutra ka filu. Umotati i formirati kiflicu.
4. Kiflice ređati u pleh, prethodno obložen papirom za pečenje i premazati ih umućenim jajetom i posuti susamom. Pre pečenja ostaviti ih da stoje na toplom mestu oko 10 minuta. Rernu zagrejati na 220 stepeni, paspustiti na kiflice da na 200 stepeni tokom pečenja. Peći 30-35 minuta.
5. Nakon pečenja kiflice prekriti sa blago vlažnom pamučnom krpom i ostaviti da se hlade.