

# MALA KUCHARICA

## SLANE KIFLICE 1

**Tijesto:** 3dl mlijeka  
8 dag svježeg kvasca  
1 žličica šećera  
1kg brašna  
3dl vode  
3dl ulja  
1 žličica soli

**Premaz:** 10dag margarina

**Nadjev:** 30dag sira

**Ukras:** 2 jaja

10dag sjemenki sezama



LARA MALNAR, 4.b

## KIFLICE SA SIROM ILI PEKMEZOM

½ L mlijeka, 1kg mekog brašna, 1 kvasac, 3 žlice šećera, malo soli, 3dl ulja, za premaz žumanjak

Dizani kvasac umijesi u tijesto. Kad se tijesto podigne podijeli ga na 5 jednakih dijelova i svaki malo izmijesi. U sredini napravi malu rupu i stavi malo ulja i premaži svaku lopticu. Ostavi 15min da se miruje, a zatim jednu po jednu lopticu uzmeš i razvaljaš u krug. Nakon što ga izrežeš na jednake dijelove, stavljaš pekmez ili sir, motaš u kiflicu i pečeš. Po želji premazati žumanjkom.

BLANKA DESPOTOVIĆ, 4.b

## SLANE KIFLICE 2

1kg brašna  
1 kvasac  
1 margarin  
1dl ulja

U malo tople vode rastopi kvasac, brašno stavite u posudu, posoli. Napravi rupu u brašnu i u nju istresi rastopljeni kvasac i ulje. Ostavi da se tijesto digne, zatim ga istresi na brašnom posutu podlogu, razvuci na debljinu 1 cm, margarin razreži na listiće i slaži po tijestu, srolaj tijesto i potom ga razvaljaj i pravi kiflice. U slast!

ANTE SAMARDŽIĆ, 4.b



## SLANE KIFLICE 3

1kg brašna  
2dl ulja  
1 žlica soli  
½ litra mlijeka  
1 kvasac

**Priprema:** Kvasac razmuti sa malo mlijeka i brašna i ostavi dok se ne razvije. U ostalo brašno umiješaj žlicu soli, dodaj kvasac, ulje, mlijeko i zamijesi tijesto. Ostavi dok se tijesto ne digne. Tijesto podijeli u 8 lepinjica i svaku razvaljaj u 4 trokutića, premaži margarinom i motaj u kiflice. Svaku premaži žumanjcem i pospi sezamom. Stavi peći na 200°C.

GLORIA KUZMANOVIĆ, 4.b

## ŠARENE KIFLE

Rastopi 1dl vode i 1 kvasac.

**Tijesto:** 2,5dl vode  
2,5dl ulja  
1 prašak za pecivo  
2 jaja  
malo soli i šećera

Podijeliti u dva dijela, u jedan umijesiti 2 žlice kakaa i brašna . Neka stoji 20min.

Rastopi 2dl vode, 2 vanilin šećera i 20dag šećera i u to umači vruće kifle.

IVAN MILETIĆ, 4.b



## KUPUS KIFLE

1kg brašna  
3dl mlijeka  
3 dl vode  
1 kvasac  
1 žlica šećera  
Malo soli  
1dl ulja

Tijesto podijeli u 4 loptice.

1 kiselo vrhnje  
Pola margarina  
3 žumanjka  
1 velika žlica soli

Izmiješaj sve zajedno i premaži preko tijesta. Peci na 200°C dok ne porumeni.



FILIP FRANJEŠEVIĆ, 4.b

## DOMAĆE PECIVO

**Tijesto:** 1kg brašna  
1 svježi kvasac  
1 žlica šećera  
1dl ulja  
1 žlica soli  
7dl mlijeka

**Premaz:** 1 jaje, 1dl ulja, malo soli, sezam(mak, kim..)

**Priprema:** U 1dl toplog mlijeka stavi 1 žlicu šećera i 1 svježi kvasac da se malo rastopi. U posudu stavi brašno, sol, ulje, preostalo mlijeko i kvasac. Zamijesi tijesto i ostavi da se digne. Kad tijesto nabubri, podijeli ga na 6 istih dijelova. Svaki dio posebno razvaljaj (veličina tanjura), izreži na trake (široke 1cm) i uvij ih u kiflicu i premaži. Stavi peći na 200°C i kada se ispeku, još jednom premaži premazom.



ANETA MATAIJA, 4.b

## CVJETIĆI

30 dag mekog brašna  
5dag mljevenog šećera  
20dag margarina za kolače



Zamijesi tijesto da bude glatko, razvaljaj i reži na kolutiće. Kada se ispeku i ohlade, namaži pekmezom.

IVOR MARAS, 4.b

## KEKSI I PRACE

**Keksi:** 75dag brašna  
25dag šećera  
3 jaja  
25dag masti  
3 žlice mlijeka

Tijesto izmijesi, razvaljaj i izreži u oblik cvjetića. Stavi peći, a kad se ispeče i ohladi namaži pekmezom.

**Prace:** 75dag brašna  
2 jaja  
25dag masti  
25dag šećera  
25dag orasa  
1 prašak za pecivo

Tijesto izmijesi i stavlja u kalupe za prace. Stavi peći, a kad se ohlade pospi šećerom.



AANAMARIJA I MARIJAN JUREKOVIĆ, 4.b