

## **Pekarske kifle (3)**



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **750** gbrašna tip 400
- **4** dlmleka
- **40** gotopljenog margarina
- **40** gmasti
- **1** dlulja
- **1** kockakvasca
- **1** kašikasoli
- **2** kašikešecera
- **1**jaje
- morska so

### **Priprema**

U mlako mleko izmrvti kvasac sa šecerom da se rastopi. Dodati ostale sastojke i umesiti testo. Ostaviti da se udvostruci. Premesiti i podeliti na dvadeset približno jednakih loptica. Pokriti krpom i ostaviti da stoji pola sata. Svaku lopticu razviti i uviti u kiflu, pa slagati u pleh obložen pek papirom. Ostaviti kifle da odmore oko pola sata pre pecenja. Premazati umucenim jajetom i posuti morskom soli. Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni dok ne porumene.

### **Savet**