

Puter kifle



težina: **tesko**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Testo:

- **1 kg**brašna
- **1**jaje
- **1**jogurt
- **1 šoljica**ulja
- **400-500 ml**mleka
- **1** kašikasoli
- **1** kašikašecera
- **1** parcekvasca
- **250 g**margarina

Fil:

- **1 limenkame**nog narezka

Priprema

Zamesiti testo od gore navedenog sastojaka i ostaviti da odstoji 30 minuta. Testo podeliti na 3 dela, a zatim svaki deo podeli na 5 loptice. Razvuci svaku lopticu premazati je margarinom posuti brašnom i reati jednu preko druge na 3 mesta po 5 korice, zadnja kora se ne maze margarinom.

Svaki kup razvuci u veliku koru, podeliti je na 16 trouglova, uži deo svakog trougla raseći na dva do tri mesta, staviti po kockicu mesnog narezka i uvijati kifle.

Puter kifle reati u podmazan pleh, ostaviti da odstoje na topлом 1 sat. Pre pecenja svaku kiflu namazati umucenim jajeto i posuti susam i laneneo seme.

Peci u zagrejanoj rerni na 220 C.

Savet