

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** kašika soli
- **1** kašika šećera
- **1** parče kvasca
- **250 g** margarina

Fil:

- **1** limenka mesnog narezka

Priprema

Zamesiti testo od gore navedenih 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 raseci na dva do tri mesta, staviti po kockicu mesnog narezka i uvijati kifle.

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

Peci u zagrejanj rerni na 220 C.

Savet