

Irske kifle



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kiflice:

- **250 ml** mleka
- **1 kašika** šećera
- **1 kesica** suvog kvasca
- **3** jajeta
- **250 ml** ulja
- **200 g** spanaca
- **2 kašike** soli
- **oko 800 g** brašna

Priprema

Mleko zagrejati pa dodati secer, malo brasna, kvasac i pustiti koji minut da proradi.

Izmutiti jaja sa uljem pa dodati u predhodnu smesu. Podeliti u dve vanglice. U jednu dodati propržen spanac na malo ulja i kašiku soli.

Dodavati brašno pa zamesiti testo srednje tvrdoce. U drugi deo sipati kašiku soli i brašno pa tako?e zamesiti testo. Ostaviti dva sata da naraste. Svaku loptu testa podeliti na 4 jufke. Dobicemo 4 zelene i 4 bele.

Svaku razvaljati oklagijom. Potom spajati po jednu zelenu i belu, opet razviti oklagijom da se slepe pa isecina 8 trouglova.

Svaki uviti u kiflicu. Da bi bile razlicite, prosto okrenite trougao na beli ili zeleni deo. Re?ati na namašćen pleh,

na svaku staviti po malo margarina i peci oko 15 minuta na 200 stepeni.

Mogu da stoje par dana u zatvorenoj kutiji.

Savet