

Irske kifle



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kiflice:

- **250 ml mleka**
- **1 kašika šecera**
- **1 kesica s uvo 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 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 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 razlike, prosto okrenite trougao na beli ili zeleni deo. Reati na namašcen pleh,

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

Mogu da stoje par dana u zatvorenoj kutiji.

Savet