

## *Kifle sa kackavaljem*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **600 g** brašna
- **1 kocka** kvasca
- **1 dl** tople vode
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašicica** soli
- **2 dl** kiselog mleka
- **3** jajeta
- **2** žumanceta
- **150 g** margarina
- **100 g** kackavalja

#### **Premaz**

- **2** belanceta:
- susam
- morska so

### **Priprema**

Razmutiti kvasac sa decilitar tople vode i kašicom šećera, pa kada nadoe dodati kiselo mleko, so, jaja+žumanca i zamesiti testo sa brašnom. Ostaviti oko cetrdeset minuta da narasta. Naraslo testo premesiti, pa ga podeliti na deset delova. Svaki deo razviti u krug, pa premazati omekšalim margarinom. Slagati jedan na drugi, premazujući margarinom svaki deo osim poslednjeg. Na kraju sve razviti, što tanje, iseci na trouglove i staviti po komadic kackavalja na svaki trougao.

Smotati kifle i slagati u podmazan pleh. Ostaviti da stoje oko pola sata. Premazati ih belancetom i posuti susamom ili morskom soli.

Peci u rerni zagrejanj na 200°C oko 25-30 minuta ili dok ne dobiju lepu rumenu boju.

## **Savet**