

Pekarske kifle (5)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **250 ml** mleka (mlakog)
- **250 ml** vode
- **1 kocka** kvasca
- **3 kašike** šećera
- **1 kašika** soli
- **1 kašika** sirceta
- **1 šoljica** od kafeulja

Priprema

Pomešati vodu i mleko, dodati šećer, so i kvasac i ostaviti da kvasac nadoe. Zatim zamesiti testo.

Od testa kidati male loptice, rasklagijati ih premazati uljem, zaseci na vrhu na tri mesta, filovati i zaviti u kiflicu.

Peci na 200 C oko 20 minuta. Pred kraj pečenja premazati uljem i vratiti u rernu još minut.

Savet

Kiflice puniti filom po želji.