Pekarske kifle



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **1/2 paketica**kvasca
- **2 kašicice**soli
- **1 kašicica**šecera
- **150 ml**vode
- **150 ml**mleka
- **50 ml**ulja
- **1** jaje (za premazivanje)

Priprema

Staviti kvasac da uskisne, pa ga pomešati sa brašnom, uljem, mlekom, vodom i šecerom. Dodati so i umesiti testo. Ostaviti na toplom mestu da naraste 30 minuta. Zatim testo premesiti i praviti male loptice. Svaku lopticu rastanjiti oklagijom i urolati je. Poreati u tepsiju. Po želji premazati umucenim jajetom i ostaviti da stoji još 30 minuta. Onda staviti u zagrejanu rernu da se peku.

Savet