

Neobicne kifle



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**brašna
- **1 kockicakvasca**
- **5 dl**mleka
- **3 kašike**pavlake
- **1 kesica**praška za pecivo
- **150 ml**ulja
- **1 kašica**casoli
- **1 kašica**čecera
- **125 g**margarina

Za premaz:

- **2**jajeta

Priprema

Kvasac razmutiti u malo toplog mleka. U vecoj posudi sjediniti brašno i ostale sastojke pa postepeno dodavati nadošli kvasac. Mesiti rukom dok ne postane kompaktno. Pokriti krpom i pustiti da se diže oko 30 min dok ne udvostruci kolicinu.

Nadošlo testo blago premesiti rukom pa seci na male jufkice. Svaku jufkicu premesiti, napraviti lopticu i ostaviti da stoji 10-tak minuta.

Svaku lopticu rastanjiti lagano pa zareckati nožem jednu stanu kao što je prikazano na slici. Sa druge strane premažite rastopljen margarin i pospite solju. Zarolati kiflu pa reati u pleh na pek papiru. Premazati sa jajima i ostaviti da odstoji 15-tak minuta.

Zatim peci u rerni zagrejanoj na 200 C dok ne porumeni.

Savet