

Kifle sa cvarcima



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 čaša (od jogurta)**mleka
- **1 čaša (od jogurta)**mlake vode
- **1**kvasac
- **1 kašika**soli
- **1 kašika**šecera
- **200 ml**ulja
- **po potrebi**brašna
- **300 g**cvaraka
- **mal**omargarina
- **mal**osusama

Priprema

U malo mleka izmrviti kvasac, dodati so, šecer, ostaviti da naraste. U brašno dodati kvasac, mleko, vodu, ulje. Ostaviti glatko testo da naraste. Podeliti ga na 2 loptice, razviti dva kruga, jedan premazati sa izmrvljenim cvarcima i margarinom u secku. Preklopiti sa drugim rastanjenim krugom, i seci testo za kifle pa uvijati. Preko kiflica posuti susam.

Peci na 200 C oko 20-tak minuta.

Savet