

Kifle sa majonezom (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg** mekog brašna tip-400
- **500 ml** tople vode
- **1 kocka** kvasca
- **1 kašika** soli
- **3 kašike** šećera
- **1 dlulja**

Za premaz:

- **oko 300 g** majoneza
- **po izboru** susam, morska so...
- **250 g** maslaca

Priprema

U toplu vodu sa šećerom izmrviti kvasac, zatim, bez cekanja, dodati ostale sastojke i zamesiti testo koje se odvaja od ruku. Ne treba da narasta nego odmah podeliti na pet delova. Od svakog dela napraviti valjak, pa ga podeliti na deset delova. Svaki deo oblikovati u kuglicu, pa je blago istanjiti oklagijom u elipsu. Uvijati kifle i slagati na pleh obložen papirom za pečenje. Kada su sve kifle složene u pleh, pokriti krpom i ostaviti da stoje sat vremena. Nakon toga, svaku kiflu premazati majonezom, posuti, po želji, susamom, morskom soli... Staviti u prethodno zagrejanu rernu na 220 stepeni i peći dok ne porumene. Maslac ili margarin istopiti dok ne počne da cvrci, pa pečene kifle preliti, na svaku po kašiku maslaca. Ostaviti da se prohlade.

Savet