

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 kockakvasca**
- **1 kašikasoli**
- **3 kašike**šecera
- **1 dlulja**

Za premaz:

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

Priprema

U toplu vodu sa šecerom izmrvti kvasac, zatim, bez cekanja, dodati ostale sastojke i zamesiti testo koje se odvaja od ruku. Ne trreba 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 pecenje. 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 peci dok ne porumene. Maslac ili margarin istopiti dok ne pocne da cvrci, pa pecene kifle prelitи, na svaku po kašiku maslaca. Ostaviti da se prohlade.

Savet