

# **Brze krosan kifle**



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1/2** l mleka
- **1** čaša jogurta
- **1** kesica s uvo g kvasca
- malo šecera
- malo soli
- 2 jajeta
- 1 margarin
- **po potrebi** brašno

## **Priprema**

Zamesiti sve sastojke i ostaviti da odstoji 15 minuta. Podeliti testo na 8 loptica i svaku premazati margarinom osim zadnje. Slagati loptice jednu na drugu i razvuci veliku koru i seci na 32 trougljica. Staviti sir ili šta imate od sastojaka (lepe su i prazne). Ostaviti da odstoji u plehu 15 minuta dok se zagreje rerna na 200 stepeni i peci.

## **Savet**

Prijatno :-)