

Pijane kifle



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastoјci

Testo:

- **1 kg**brašna
- **2 kesice**praška za pecivo
- **4 šoljice**piva
- **8 šoljice**ulja
- džem

Sirup:

- **500 g**šecera
- **500 ml**vode
- **1**limun
- **150 gm**levenih oraha
- **150 g**šecera

Priprema

Umesiti brašno, prašak za pecivo, pivo i ulje. Testo podeliti na 4 dela, svaki deo razvuci i okruglu koru, iseci na 8 dela, staviti po kašicu džema i uvijati kifle. Kifle reati u tepsi koja je obložena pek papirom i peci na 200 C.

Skuvati sirup od šecera, vode i limuna.

Pecene kifle provuci kroz hladan sirup i valjati u mešavinu mlevenih oraha i kristal šecera.

Savet