

Kiflice potkovice



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kgbrašna**
- **50 gsvežeg kvasca**
- **500 mlmleka**
- **250 mlulja**
- 2jajeta
- **1 kašicica šecera**
- **1 kašicicasoli**
- **po potrebiprovrelog kravljeg sira**
- **1žumance**
- **malomargarina**

Priprema

Staviti kvasac da nadoe u malo mlakog mleka sa kašicicom šecera i malo brašna. Brašno prosejati, napraviti mu udubljenje u sredini (u koje treba dodati nadošli kvasac). Zatim mu dodati so, ulje, jaja i preostalo mleko, pa umesiti glatko testo. Pokriti ga cistom kuhinjskom krpom i ostaviti da udvostruci zapreminu. Zatim ga premesiti i podeliti na 8 loptica.

Svaku lopticu razviti u tanji krug, koji potom treba podeliti na cetvrtine, tj. trouglove. Uži deo svakog dobijenog trougla zaseći na pet mesta.

Na širi deo staviti komad sira, krajeve preklopiti, pa kiflicu zaviti u oblik potkovice.

Reati ih u pleh obložen pek papirom, pokriti krpom i ostaviti da malo narastu. Zatim svaku kiflicu premazati umucenim žumancetom, pa preko staviti na svaku po komadic margarina. Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 25 minuta.

Savet