

evap kifle



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **150 ml** mlijeka
- **150 ml** vode
- **1 šoljica** ulja
- **2 kašičice** kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **8 komada** pilećih cevapa
- **1** žumance
- **po potrebi** brašna

Priprema

Mlijeko, vodu i ulje zagrijati u šerpi. Kada se zagrije dodati šećer, kvasa i malo brašna pa pomiješati, zatim dodati so i brašno pa zamestiti srednje meko tijesto. Tijesto izvaditi na radnu površinu, poklopiti zdjelom i ostaviti pola sata da narasta.

Tijesto razvaljati oklagijom i isjeci na 8 trokuta. Na svaki trokut staviti po jedan cevap i zamotati u kiflu. Poreati na pek papir, premazati žumancetom i ostaviti još malo da narasta dok se ne zagrije pekara. Uključiti rernu na 200 stepeni. Peci dok kifle ne porumene, pa kasnije malo još pojacati i peci još koju minutu dok ne dobiju finu boju.

Pecene kifle pokriti krpom ili tacnom da odmeknu.

Savet

Ove kifle sam sluajno probala sa evapima, moj muž je bio oduševljen...