

Lisnate kiflice (7)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml** mleka
- **30 g** kvasca
- **2 kašičice** soli
- **3 kašičice** šecera
- **oko 1 kg** brašna
- **200 ml** jogurt
- **2** jajeta
- **po potrebi** susam
- **250 g** margarina

Priprema

U činiji stavite 200 ml mlakog mleka, 3 kašičice šecera, 1 kašiku brašna i kvasac. Sve pomešati i ostaviti da nadoe.

Kada je kvasac nadošao, dodati 2 kašičice so, jogurt i jedno jaje. Zamesiti testo, brašno dodavati po potrebi ne sve od jednom. Kada ste umesili glatko testo podelite ga na 12 dela. Umesiti jufke (krvajcice).

Svaku jufku razvuci oklagijom.

Otopite margarin kako bi vam bilo lakše da ga mažete. Stavite jednu razvijenu koru pa namažite margarinom preko stavite drugu i sve u krug, međim šestu ne mažete. I odvojeno isto to uradite i sa drugih šest.

Radni sto pobrašnjavite i razvijete kup sa 6 namazanih kora. Kada ste razvili testo secete ga za kiflice (prvo na četvrtinu pa onda na sitnije delove).

Kiflice mogu biti prazne, a možete ih i puniti po želji, međim ako želite slatke kiflice samo smanjite jednu kašičicu soli. Uvijene kiflice reati u podmazan pleh, preko možete staviti po malo margarin kako bi bile meke, zatim ulupate jaje i mažete kiflice. Na kraju samo pospete susamom.

Stavite u već zagrejanu rernu i pecete dok ne dobiju zlatno žutu boju.

Kada su gotove, možete ih uviti u krpu kako bi bile mekše, ali nema potrebe za tim. Prijatno ;)

Savet

Ja uvek pravim duplu smesu, jedan margarin je dovoljan za obe :) Veoma su ukusne i lisnate, za 5 minuta nestanu iz tanjira :)