

Lisnate kiflice (7)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml mleka**
- **30 g kvasca**
- **2 kašicice soli**
- **3 kašicice šecera**
- **oko 1 kg brašna**
- **200 ml jogurt**
- **2 jajeta**
- **po potrebi sa mlijekom**
- **250 g margaferine**

Priprema

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

Kada je kvasac nadošao, dodati 2 kašicice so, jogurt i jedno jaje. Zamesiti testo, brašno dodavati po potrebi ne sve od jednog. 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, meutim 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 secate ga za kiflice (prvo na cetvrtinu pa onda na sitnije delove).

Kiflice mogu biti prazne, a možete ih i puniti po želji, meutim ako želite slatke kiflice samo smanjite jednu kašicicu 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 vec zagrejanoj rerni 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 :)