

Danine super kifle



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kesica** suvog kvasca
- **250 ml** mlake vode
- **1 kašika** šećera
- **2 kašice** soli
- **250 ml** gustog jogurta
- **250 ml** ulja
- **6,5 šolja** brašna
- **1 kašika** jogurta
- **1 jaje**
- **1 kašika** majoneza

Priprema

Prvo suvi kvasac stavite u posudu, pa nalijte mlakom vodom i dodajte kašiku šećera. Neka odstoji 10 minuta da kvasac krene.

U veci sud stavite brašno, so, jogurt i ulje pa promešajte onda tek ulijte kvasac.

Testo dobro umesite i neka odstoji malo. Za to vreme zagrejte rernu na 200, a plehove obložite pek papirom.

Od ukupne kolicine testa napravite tri dela. Razvijte u krug, secite trouglove i motajte kifle. Svaku kiflu premažite umucenim jajetom sa majonezom i jogurtom. Pecite 20-25 minuta zavisno od rerne.

Savet