

Kiflice sa belim lukom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 caša jogurta**
- **200 ml** mlako mleko
- **100 ml** mineralne vode
- **100 ml** vode
- **1 kockakvasac**
- **3 kašika** šecera
- **3 kašice** sesoli
- **1 kašica** cibeli luk u prahu
- **2 jajeta**
- **1** belance
- **900 g** brašna

Za premazivanje:

- **250 g** margarin
- **1** žumance
- **2 kašike** jogurta
- **30 g** susam
- **3 g** morska so

Priprema

Aktivirati kvasac. Pomešati mlako mleko sa mineralnom i običnom vodom, dodati šećer, iznrviti kvasac i nekoliko kašika brašna. Pomešati varjacom i ostaviti 5 minuta da krene kvasac. U drugu ciniju staviti jaja,

belance, so, beli luk u prahu, isipati nadošli kvasac i sa preostalim brašnom zamesiti glatko testo. Testo odmah podeliti na 3 lopte, a svaku loptu još na 5 delova. Svaki razviti oklagijom i narendati margarin. Spojiti po 5 delova. Razviti veliki krug i preseći na više delova (kao za kiflice). Svaki deo vratiti ka unutra jedan preko drugog. Postupak ponoviti i sa preostalim testom. Ostaviti testo da miruje 10-ak minuta.

Ponovo od svakog dela razviti veliki krug i tockicem preseći testo za kiflice. Desnom rukom motajte kiflice, a levom izvlacite testo. Kiflice reati u pleh koga ste obložili papirom za pecenje. Pokriti kiflice i ostaviti najmanje 2 h da miruju. Žumance umutiti sa jogurtom i premazati cekicom svaku kiflicu.

Posuti susamom i morskom solju. Peci na 200 C oko 20 minuta. Uživati u divnom ukusu. Prijatno!

Savet