

Kifle



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml mleka**
- **250 ml kisele vode**
- **1 mali kvasac svež (50 g)**
- **2 kašike šecera**
- **2 kafene kašicicesoli**
- **1 kg brašna t 400 meko**
- **150 ml ulja**

Priprema

Sve navedene sastojke staviti u vanglu i sa mlakim mlekom i mlakom vodom zakuvati fino i glatko testo. Testo odmah razviti i cašom vaditi krugove, svaki krug uviti i oblikovati kiflu. Složiti u tepsi na pek papir i ostaviti 30 minuta da odstoji pre pecenja. Kiflice malo poprskati vodom, zatim peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni 20 minuta.

Savet