

Džinovske kifle



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **500 ml** mlake vode
- **1** sveži kvasac
- **1 velika kašika** ulja
- **1 velika kašika** šećera
- **1 velika kašika** soli
- **1** margarin
- susam

Priprema

Zamesiti testo od navedenih sastojaka. Ostaviti da nadoe 60 minuta, podeliti testo na 10 jednakih delova. Svaki deo razvaljati u krug namazati sa malo margarina. Svaki krug malo naseci uviti u rolnu. Posuti susamom. Staviti da se pece, 20 minuta, na 200 C.

Savet