

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 kašikaulja**
- **1 velika kašika**šecera
- **1 velika kašika**soli
- **1**margarin
- susam

Priprema

Zamesiti testi 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 naseći uvititi u rolnu. Posuti susamom. Staviti da se peče, 20 minuta, na 200 C.

Savet