

## ***Kiflice sa šargarepom***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300-350 g** brašna T-500
- **150 g** šargarepe
- **250 g** margarina
- **1** jaja
- **1** prašak za pecivo
- **2 kašike** šećera
- **prstohvat** soli

#### **Za posipanje:**

- **150 g** šećera u prahu

### **Priprema**

Šargarepu i margari izrendati.

Zatim dodati sve ostale sirovine i zamijesiti tijesto.

Tijesto razvucin što tanje i sjeci trouglove.

Na svaki trougao staviti malo džema i saviti kiflicu.

Kiflice režiati na pleh i staviti na pečenje. Peci na 200 C oko 20 minuta. Pecene kiflice valjati u šećer u prahu.  
Prijatno!

**Savet**