

## **Kroasan kifle (3)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **1 kg**brašna
- **1/2 l**mleka
- **2 kašicice**šecera
- **1 kašik**asoli
- 2žumanceta
- **1 dl**ulja
- **1 kocka**kvasca
- 2belanceta

#### **Još:**

- **250 g**margarina

#### **Premaz:**

- **1**jaje
- **nekoliko** kapiulja
- **malosusama**, kima, morske soli

### **Priprema**

U toplo mleku, sa šecerom, rastopiti kvasac pa dodati ostale sastojke (osim belanaca) i umesiti testo. Belanca umutiti u cvrst sneg, pa ih sjediniti sa umešenim testom. Razviti preko citavog stola i premazati sa istopljenim

margarinom.

Uviti u rolat, pa ga preseći na cetiri dela. Svaki deo uvrnuti oko svoje ose da se dobije spirala, pa svaku spiralu uspraviti i odozgo pritisnuti rukom formirajući obgu.

Svaku obgu razviti, seći kiflice i slagati u podmazan pleh. Ostaviti da stoje pola sata.

Umutiti jaje sa nekoliko kapi ulja pa premazati kifle. Posuti susamom, kimom, morskom soli. Peci u rerni zagrejanoj na 220 C, dok ne porumene.

## **Savet**