

Kifle sa majonezom



težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** brašna
- **100 g** majoneza
- **1 kockica** kvasca
- **250 ml** tople vode
- **2 kašičice** soli
- **2 kašičice** šecera

Za premazivanje:

- **50 g** mekšalog margarina

Priprema

U toploj vodi, sa dodatkom šecera, podici kvasac. U dublju posudu sipati brašno, pa dodati majonez, so i pripremljeni kvasac. Umesiti mekše testo (ako treba dodati još brašna) i ostaviti ga, da udvostruci svoju zapreminu. Naraslo testo premesiti i još jedanput ga ostaviti da uskisne.

Uskisllo testo prebaciti na pobrašnjenu radnu površinu i podeliti na 9 jufkica.

Svaku jufkicu razviti što tanje u ovalni oblik, pa je....

...premazati omekšalim margarinom.

Uviti kiflu, pa je još malo razvuci rukom, da bude duža.

Kifle reati u pleh, preko pek papira. Ostaviti ih da narastu. Narasle kifle premazati mešavinom žumanceta i mleka i staviti da se peku, u prethodno zagrejanj rerni, na 180 stepeni. Deca ce ih obožavati, koliko su mekane.

Savet