

Pekarske kifle



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **4**žumanca
- **1 šoljica**ulja
- **1** parcekvasca
- **1** kašikasoli
- **1** kašikašecera
- **oko 500 ml**mleka

Premaz:

- belanca
- **250 g**margarin

Priprema

Od gore navedenih sastojaka umesiti glatko testo, ostaviti da odstoji 30 minuta. Testo podeli na 50 loptice i svaku lopticu razvuci oklagijom elipsastog oblika i uvi u kiflu.

Kifle reati u podmazan pleh, ostaviti da narastu 1 sat, premazati ih umucenim belancetom, posuti susam i laneno seme i na svaku staviti po kockicu margarina.

Peci u zagrejanoj rerni na 200C. Prijatno!

Savet