

## ***Pekarske kifle***



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** brašna
- 4žumanca
- **1 šoljica**ulja
- **1 parcek**vasca
- **1 kašika**soli
- **1 kašika**šecera
- **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 režiati 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 zagrejanjoj rerni na 200C. Prijatno!

**Savet**