

Lepeza kiflice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za kiflice:

- **500 ml** mleka
- **2 dl** ulja
- **2** jajeta
- **1** žumance
- **2 kašice** šećera
- **2 kašice** soli
- **20 g** kvasca
- **oko 1 kg** brašna
- **200 g** sira
- **150 g** margarina

Priprema

U mleko dodati šećer i kvasac i sjediniti, dodati ulje i 2 jajeta. U brašno umešati so pa dodati prethodnu masu i umesiti glatko mekano testo. Ostaviti na toplom da nadodje. Premesiti testo i odvajati loptice. Velicinu odredite sami, kolike kifle želite da budu, manje ili veće. Svaku lopticu oklagijom razvucite u elipsasti oblik. Na jednu polovinu stavite parce sira i po dva manja parceta margarina. Drugu polovinu nožem isecite kao lepezu. Trake širine prsta.

Kad polako formirajte kiflicu od fila pa prema trakastom delu.

Kifle redjajte u podmazan pleh. Premažite ih žumancetom. Ako vam je preosatao margarin rasporedite komadice oko kiflica. Prekrijte pleh i ostavite malo da narastu. Pecite oko 20 minuta na 220 stepeni.

Savet