

Kuvane kifle



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **2 kašice** soli
- **1 kašika** šećera
- **2 kašike** suvog kvasca
- **200 g** mekšalog maslaca
- **3 dl** toplog mleka
- **2,5 dl** tople vode
- **1 kašica** rendane limunove kore

Za punjenje:

- **nekoliko kašica** džema od kajsija

Za kuvanje:

- **2 l** vode
- **1 ravna kašica** soli
- **1 kašica** sode bikarbone

Za posipanje:

- **malo** šećera u prahu

Priprema

Prosejati brašno, staviti u njega suve sastojke, pa postepeno dodajuci tecnost. Umesiti glatko testo. Izlupati ga o radnu površinu i ostaviti da raste. Naraslo testo podeliti na 2-3 lopte, radi lakšeg rukovanja, pa razvijati kore. Seci trouglove i na svaki staviti po kacivicu džema po izboru.

Motati kiflice, s tim da krajeve malo savijemo ka unutra, da ne bi iscurilo punjenje. Ostavimo da malo nado?u. U vodu dodati so i sodu bikarbonu, pa cim provri, spustati kiflice na desetak sekundi. Vaditi ih i ostaviti da se ocede. Ugrejati pecnicu. Na pleh staviti pek-papir, pa peci, dok ne dobiju zlatastu boju. Vruce kiflice posuti šecerom u prahu.

Savet