

# **Kuvane kifle**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 kgbrašna**
- **2 kašicicesoli**
- **1 kašikašecera**
- **2 kašikesuvog kvasca**
- **200 gomekšalog maslaca**
- **3 dltoplog mleka**
- **2,5 dltople vode**
- **1 kašicicarendane limunove kore**

### **Za punjenje:**

- **nekoliko kašicicadžema od kajsija**

### **Za kuvanje:**

- **2 lvode**
- **1 ravna kacicicasoli**
- **1 kašicicasode bikarbone**

### **Za posipanje:**

- **malošecera u prahu**

## **Priprema**

Prosejati brašno, staviti u njega suve sastojke, pa postepeno dodajuci tehnost. 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 kacicicu džema po izboru.

Motati kiflice, s tim da krajeve malo savijemo ka unutra, da ne bi iscurilo punjenje. Ostavimo da malo nadou. 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. Vruće kiflice posuti šecerom u prahu.

## **Savet**