

## *Kiflice od raženog brašna*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400 g** crnog brašna
- **200 g** belog brašna
- **200 ml** mlakog mleka
- **2** jajeta
- **1** kvasac
- **1 kašika** soli
- **1 kašika** šećera
- **100 ml** ulja

#### **Za premazivanje:**

- **250 g** margarina

#### **Za odozgo:**

- **1** žumance
- **malosusama**

### **Priprema**

Od navedenih sastojaka zamesiti testo i ostaviti da se udvostruci.

Kad je testo naraslo podelite ga na 3 loptice, a svaku lopticu još na 5 delova. Između narenđajte margarin i preklopite jednu preko druge. Na petu ne stavljajte margarin.

Razviti veliki krug i preseći na 18 delova i uvijati kiflice.

Svaku kiflicu premazati žumancetom i staviti susam.

Peci na 200 stepeni dok ne porumene.

**Savet**