

Pekarske kifle



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1/2 paketic** a kvasca
- **2 kašice** soli
- **1 kašica** šećera
- **150 ml** vode
- **150 ml** mleka
- **50 ml** ulja
- **1** jaje (za premazivanje)

Priprema

Staviti kvasac da uskisne, pa ga pomešati sa brašnom, uljem, mlekom, vodom i šećerom. Dodati so i umesiti testo. Ostaviti na toplom mestu da naraste 30 minuta. Zatim testo premesiti i praviti male loptice. Svaku lopticu rastanjiti oklagijom i urolati je. Poreati u tepsiju. Po želji premazati umućenim jajetom i ostaviti da stoji još 30 minuta. Onda staviti u zagrejanu rernu da se peku.

Savet