

Prsten kifle



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** mekog brašna
- **100 ml** mleka
- **50 ml** ulja
- **2 dl** vode
- **1** jaje
- **20 g** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **100 g** margarina

Za premazivanje:

- **1** žumance

Za posipanje:

- **po ukusu** susama

Priprema

Mleko malo zagrejati, rastopiti u njemu kvasac, dodati šećer i ostaviti desetak minuta da nadoe. U dublju ciniju staviti brašno, zatim dodati nadošli kvasac, ulje, jaje, so i mlaku vodu. Dobro umesiti testo i ostaviti ga pola sata da naraste. Zatim testo podeliti na loptice (otprilike 16 loptica).

Svaku lopticu rastanjiti oklagijom u obliku lepinjice, pa zaseci nožem nekoliko puta.

Jednu stranu lepinjice, premazati rastopljenim margarinom i urolati, pocev od strane koja nije secena. Dobijene kifle reati u podmazan pleh, premazati ih umucenim žumancetom, posuti susamom i ostaviti desetak minuta, da malo narastu. Peci oko pola sata na 180 C.

Savet