

Kifle sa cvarcima



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 caša (od jogurta)mleka**
- **1 caša (od jogurta)mlake vode**
- **1kvasac**
- **1 kašikasoli**
- **1 kašikašecera**
- **200 mlulja**
- **po potrebibrašna**
- **300 gcvraka**
- **malomargarina**
- **malosusama**

Priprema

U malo mleka izmrvti kvasac, dodati so, šecer, ostaviti da naraste. U brašno dodati kvasac, mleko, vodu, ulje. Ostaviti glatko testo da naraste. Podeliti ga na 2 loptice, razviti dva kruga, jedan premazati sa izmrvljenim cvarcima i margarinom u secku. Preklopiti sa drugim rastanjениm krugom, i seci testo za kifle pa uvijati. Preko kiflica posuti susam.

Peci na 200 C oko 20-tak minuta.

Savet