

Kifle *Daj još*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **3 d** mleka
- **1 kockica** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1** jaje
- **900 g** brašna
- **5 kašika** masti
- **1 kašičica** soli
- **2 dl** jogurta

Za fil:

- **300 g** kulena
- **50 ml** kečapa

Za premazivanje:

- **1** jaje
- **po potrebi** susam

Priprema

Sjediniti mlako mleko, šećer i kvasac, pa ostaviti da nado?e. Posebno sjediniti jaje, mast, so i jogurt. Dodati nadošao kvasac i uz postepeno dodavanje brašna umesiti meko testo, koje se ne lepi za prste. Pokriti ga krpom i

ostaviti da naraste 45 minuta.

Nakon toga premesiti i podeliti na 8 jufki.

Svaku jufku razviti oklagijom u krug, iseci na 6 delova i na svaki deo staviti kašicicu fila (sitno seckan kulen pomešan sa kecapom).

Formirati kiflice i pore?ati u podmazan pleh. Isto uraditi i sa preostalih 7 jufki.

Dok kifle još malo odmaraju, zagrejati rernu na 220 stepeni. Pre pecenja premazati ih umucenim jajetom i posuti susamom, pa peci dok ne porumene.

Savet