

## Puter kifle



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- 5 dl jogurta
- 1,5 dl ulja
- 1 kvasac
- 1,5 kašikasoli
- 800-900 g brašna
- 200 g putera
- 1 dl tople vode
- 1 kašicicašecera
- 1jaje (za premaz kiflica)

## Priprema

U toplu zaslaenu vodu razmutiti kvasac. U vecu vanglicu dodati brašno, so, ulje i nadošli kvasac. Zamesiti mekše testo. Ostaviti testo da se udupla. Nakon 30-40 minuta, premesiti testo i razvuci na velicinu stola, najtanje što možete. Preko premazati puterom sobne temperature. Urolajte testo. Dobicete veliki debeli rolat. Rolat podelite na 4 dela. Svaki deo razvucite u veliki pravougaonik i secite na trouglove. Zavijte kiflice. Porajte u pleh i ostavite još 20-tak minimum da odstoje. Peci na 200 stepeni oko 25 minuta. Pre pecenja premazati sa umucenim jajetom i po želji posuti zrnevljem susam, lan, kim, mak....

## Savet

Kiflice možete filovati nadevima po želji, šunkarica, sitan sir, pica ili slatke sa kremom ili džemom, tada izostavite so u testu.