

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 kašicica** šecera
- **1jaje** (za premaz kiflica)

Priprema

U toplu zaslauenu 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.