

Slane kifle (2)



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **1 kesica** suvog kvasca
- **500 ml** mlakog mleka
- **3 kašike** kisele pavlake
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašika** soli
- **150 ml** ulja

Priprema

U ciniju staviti 500 g brašna, napraviti udubljenje, pa u to staviti suvi kvasac šecer, so, prašak za pecivo, kvasac, kiselu pavlaku i ulje. Sve to zamesiti sa mlakim mlekom, dodati preostalo brašno i umesiti fino glatko testo. Testo ostaviti da nadoe. Nadošlo testo podeliti u manje loptice, pa ih ostaviti da nadou. Svaku lopticu razviti elipsasto. Složiti ih u tepsiju na pek papir i ostaviti da nadou. Nadošle kifle premazati sa hladnom vodom, posuti sa krupnom morskom soli. Peci u zagrejanjoj rerni na 180 stepeni 30 minuta. Prijatno.

Savet