

Brze krosan kifle



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 l mleka
- 1 kašajogurta
- 1 kesica suvog kvasca
- malo šecera
- malo soli
- 2 jajeta
- 1 margarin
- po potrebi brašno

Priprema

Zamesiti sve sastojke i ostaviti da odstoji 15 minuta. Podeliti testo na 8 loptica i svaku premazati margarinom osim zadnje. Slagati loptice jednu na drugu i razvuci veliku koru i seci na 32 trouglica. Staviti sir ili šta imate od sastojaka (lepe su i prazne). Ostaviti da odstoji u plehu 15 minuta dok se zagreje rerna na 200 stepeni i peci.

Savet

Prijatno :-)