

Pekarske kifle



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg brašna
- 1 kocka kvasca
- 2,5 dl tople vode
- 2,5 dl toplog mleka
- 3,5 kašike šecera
- 2 kašicice soli
- 2 kašike sirceta
- 2 male šoljice za kafu ulja
- kocka margarina

Priprema

2,5 dl mlake vode, 2 kašike šecera i kocku kvasca ostavite da nadodje. U posudu stavite ovako razmucen kvasac, dodajte toplo mleko, ulje, sirce, so i preostalu 1,5 kašiku šecera.

Dodajte postepeno brašno i najpre mešajte varjacom, a posle mesite testo rukom dok ne prestane da se lepi za ruke. Ostavite da naraste.

Testo podelite na 4 jufke i svaku rasklagijajte u veci krug. Unakrst secite tako da dobijete od sva cetiri dela po 12 trouglova. Savijte kiflice, redjajte u pleh podmazan margarinom.

Ostavite ih oko sat u plehu prekrivene krpom, da narastu i zatim pecite na temperaturi 220 stepeni oko 20 minuta.

Pecene kiflice premazite margarinom.