# *Puter kifle*



## Sastojci

**Potrebno je:**

- 300 ml mleka
- parce kvasca
- 2 kašicice soli
- 1 kašicicu šecera
- 2 žumanca
- 1 celo jaje
- 6 kašika ulja
- 1/2 margarina
- 1 kg brašna

## Priprema

U 300 ml mleka dodati parce kvasca, 2 kašicice soli, 1 kašicicu šecera i ostaviti da kvasac krene.

U brašno dodati ulje, jaja i kvasac. Testo zamesiti i odmah praviti 5-6 loptica, svaku razviti u velicini tanjira, svaku premazati margarinom (može i izrendan margarin). Reati jednu koru na drugu i razviti jednu što je vecu i tanju koru.

Praviti kifle i puniti po želji sirom, salamom, a prelepe su i pražene!

Redjati ih odmah u pleh i cekati 2 sata da nadignu. Onda ih peci u zagrejanoj rerni na 220 C oko 20 minuta.

A najbolje od svega je to što kada prou tih 2 sata i kiflice se nadignu, možete ih tako staviti u zamrzivac i po potrebi vaditi i peci. Iz zamrzivaca su isto kao da ste ih sada mesili.

PRIJATNO!