Švapske kifle

težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1,5 dl**vode
- **1,5 dl**mleka
- **500 g**brašna
- **20 g** kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli

Za valjanje:

- **1**jaje
- **malo**kristal šecera

Priprema

Smlaciti mleko pa mu dodati kvasac i kašicicu šecera. Ostaviti da nadoe. U ciniju sipati mlaku vodu, dodati nadošao kvasac i so, pa brašnom zamesiti glatko testo. Testo ostaviti na toplom mestu da raste.

Nadošlo testo premesiti, podeliti na dva dela i formirati jufke. Svaku jufku rastanjiti oklagijom u formi pravougaonika, debljine 1 cm (nece biti veliko otprilike 25x20 cm). Iseci na trake širine 1 cm.

Svaku tracicu urolati (prilikom rolanja ce se testo malo rastegliti, (tako i treba), uviti u pletenicu, pa zadnji kraj provuci kroz prednji.

Umutiti jaje. Svaku 'kiflicu' umociti u jaje, a zatim u kristal šecer.

Reati ih u pleh obložen papirom za pecenje. Peci u zagrejanoj rerni na 180 C oko 10 minuta, dok ne poprime zlatno-žutu boju.

Prijatno.

Savet

Ovo je starinski recept, pravio se uglavnom nedeljom od viška testa za gibanicu. Neobian, a jednostavan i ukusan. Prijatno :)