

# **Kiflice sa šargarepom**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **300 g** šargarepe
- **300 g** masti
- **600 g** brašna

### **Za fil:**

- malopekmeza po želji

### **Za posipanje:**

- **malo (50 g)** šecera u prahu

## **Priprema**

Šargarepu narendati na sitno rende. Zamesiti glatko testo od šargarepe, masti i brašna.

Rastanjiti ga na 0,5 cm debljine i iseci na kocke. U sredini svake kocke, staviti kašicicu pekmeza. Spajati dva suprotna kraja kvadrata kako bi se dobila forma kiflice. Reati ih u pleh obložen papirom za pecenje i peci u zagrejanoj rerni na 200 C oko 10 minuta.

Prohlaene kiflice uvaljati u prah šecer.

## **Savet**

Jako ukusne, brze i jednostavne kiflice . Prijatno :-)