

Pletene kifle



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **1 supena kašika** suvog kvasca
- **500 ml** mlakog mleka
- **3 kašike** kisele pavlake
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašica** šećera
- **1 kašika** soli
- **150 ml** ulja

Priprema

U ciniju staviti 500 g brašna, napraviti udubljenje, pa u to staviti suvi kvasac, šećer, so, prašak za pecivo, kvasac, kiselu pavlaku i ulje. Sve to zamesiti sa mlakim mlekom, dodati preostalo brašno i umesiti fino glatko testo. Testo ostaviti da nadoe.

Nadošlo testo podeliti na male loptice, pa ih ostaviti 10 minuta da nadou.

Svaku lopticu razviti elipsasto i iseci do pola kao na slici.

Sad samo uzimati po tri trakice i saviti u plaeticu kao na slici.

...ili po dve trakice kao na ovoj slici.

Pristupiti motanju kiflica.

I samo lagano motati.

Smotane pletene kifle složiti na pek papir i ostaviti 30 minuta da nadodju.

Nadošle kifle premazati sa hladnom vodom i peci na 180 stepeni 30 minuta. Prijatno.

Savet