Kuvane kifle (2)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **300 ml**mlake vode
- **60 ml**ulja
- **1 kocka**kvasca
- **2 kašicice**soli
- **600 g**brašna
- **1 kašicica**šecera

Priprema

U mlaku vodu dodati izmrvljen kvasac, šecer i pustiti da kvasac nadoe. Potom u brašno, dodati so, ulje, nadošli kvasac i zamesiti glatko testo. Ostaviti testo na toplom da se udupla. Podeliti testo na 12 delova i praviti cvrste kifle. Slagati na radnu površinu i ponovo ostaviti da narastu. U šerpu usuti oko 3 litre vode, dodati kašiku šecera i sacekati da pocne da vri, ne da kljuca. Svaku kiflu uz pomoc kašike spustiti u vodu i držati oko 5 sekundi. Vaditi i reati na tepsiju obloženu pek papirom. Peci na 180 C, oko 15-20 minuta.

Savet