Nadine kifle

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 ml**vode
- **200 ml**mleka
- **3/4 kocke**kvasca
- **3 kašike** šecera
- **150 ml**ulja
- **1 kašika**soli
- **po potrebi** brašna
- **250 g**margarina
- **1**žumance za premazivanje
- susam za posipanje

Priprema

300 ml vode, 200 ml mleko malo zagrejati staviti kvasac, šecer i nekoliko kašika brašna da nadoe. Dodati ulje, so, brašno i zamesiti fino testo.

Testo ostaviti da odstoji 10 minuta. Podeliti na 4 dela, svaki deo razvuci i iseci na 16 dela i praviti kifle. Reati u pleh podmazan margarinom. Kifle ostaviti da odstoje 30 minuta u toploj prostoriji.

Premazati žumanac i susam i na svaku kiflu staviti po parce margarina i peci.

Pecene kifle odmah premazati cetkom sa pomešanom vodom i ulje (odnos 1:1). Prijatno!

Savet