

Kifle sa majonezom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **1 kocka** svežeg kvasca
- **100 g** majoneza
- **250 ml** mlake vode
- **2 kašičice** ravne soli
- **1 kašičica** šecera

Ostalo:

- **po potrebi** mekani margarin
- **1** jaje
- **po potrebi** susam

Priprema

Sa malo mlake vode, šecerom i kašičicom brašna podici kvasac. U posudu staviti mlaku vodu, podignut kvasac, majonez, so pa izmešati. Postepeno dodavati brašno i mutiti mikserom. Posle rukama dobro izraditi testo dok se ne pocne odvajati od posude. Pokriti posudu i ostaviti 15 minuta da se odmara. Ponovo premesiti i opet ostaviti 20 minuta na toplom.

Testo istresti na radnu površinu koja je posuta sa malo brašna. Podeliti na 10 do 12 loptica, ovisi kolike kifle želite, manje ili vece. Razviti svaku lopticu što tanje i premazati u tankom sloju sa omekšalim margarinom. Uviti u pekarsku kiflu i reati sa razmakom u pleh sa pek papirom. Zatim ih prekrijte, neka odstoje oko 20 minuta, ukljucite rernu na 200C i kada se ugreje, premažite sa ulupanim jajetom svaku kiflu pa pospite

susamom. Vodite racuna da kifle ne prepecete. Pecene prekrijte na kratko sa dve kuhinjske krpe.

Savet