Kroasan kifle

Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg brašna
- 20 g šecera
- 50 g svežeg kvasca
- 30 g soli
- 7 supenih kašika ulja
- 0.5 l tople vode

Fil: (po želji)

- 300 g sira
- 150 g kajmaka
- 2 žumanceta
- mak, susam, laneno seme (za posipanje odozgo)

Priprema

U ciniju staviti brašno, so, šecer, kvasac, ulje i vodu. Zamesiti testo i ostaviti da se odmara 20 minuta.

Nadošlo testo podeliti u 5 lopti, pustiti još 10 minuta, da se odmara, zatim svaku loptu razviti u krug i premazati margarinom.

Redjati razvijeno, jedno na drugo. Razvijeno testo iseci na 8 delova i praviti razna peciva. Premazati belancetom, posuti makom, susamom, lanenim semenom i još malo posoliti.

Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta. Prijatno!

Ovo je recept u pravoj verziji, a ja volim kad ima fila, pa izmedju svake lopte stavim fil, koji se pravi od 300 g sira, 150 g kajmaka, 2 žumanceta. Sve zajedno umutiti viljuškom.