Kiflice sa belim lukom

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 caša** jogurta
- **200 ml** mlako mleko
- **100 ml**mineralne vode
- **100 ml**vode
- **1 kocka**kvasac
- **3 kašika**šecera
- **3 kašicice**soli
- **1 kašicica**beli luk u prahu
- **2** jajeta
- **1**belance
- **900 g**brašna

Za premazivanje:

- **250 g**margarin
- **1**žumance
- **2 kašike**jogurta
- **30 g**susam
- **3 g**morska so

Priprema

Aktivirati kvasac. Pomešati mlako mleko sa mineralnom i obicnom vodom, dodati šecer, iznrviti kvasac i nekoliko kašika brašna. Promešati varjacom i ostaviti 5 minuta da krene kvasac. U drugu ciniju staviti jaja,

belance, so, beli luk u prahu, isipati nadošli kvasac i sa preostalim brašnom zamesiti glatko testo. Testo odmah podeliti na 3 lopte, a svaku loptu još na 5 delova. Svaki razviti oklagijom i narendati margarin. Spojiti po 5 delova. Razviti veliki krug i preseci na više delova (kao za kiflice). Svaki deo vratiti ka unutra jedan preko drugog. Postupak ponoviti i sa preostalim testom. Ostaviti testo da miruje 10-ak minuta.

Ponovo od svakog dela razviti veliki krug i tockicem preseci testo za kiflice. Desnom rukom motajte kiflice, a levom izvlacite testo. Kiflice reati u pleh koga ste obložili papirom za pecenje. Pokriti kiflice i ostaviti najmanje 2 h da miruju. Žumance umutiti sa jogurtom i premazati cetkicom svaku kiflicu.

Posuti susamom i morskom solju. Peci na 200 C oko 20 minuta. Uživati u divnom ukusu. Prijatno!

Savet