

Posne lisnate kifle



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **1** kockukvasca
- **1** kesicapraška za pecivo
- **2** kašiciceravne soli
- **1** kašicicašecera
- **100** mlulja
- **1,5 dl** mlake kisele vode

Ostalo:

- **150 g** posnog margarina
- **po potrebi** susam
- **po potrebi** bilan

Priprema

U vanglicu sipati malo mlake kisele vode, izmrviti kvasac i dodati šecer. Razmutiti, staviti dve kašicice brašna i ostaviti da kvasac uskisne. Sipati ostatak mlake kisele vode, ulje, so, deo brašna prosejanog sa praškom za pecivo. Izlupati varjacom i dodavati po malo ostatak brašna. Prebaciti na radnu površinu i dobro umesiti testo. Testo odmah podeliti na 6 obgica. Ostaviti ih pokriveno 30 minuta.

Margarin izvaditi iz frižidera i podeliti na 5 delova. Svaku obgicu razviti i na nju narendati deo margarina osim na poslednju i slagati jednu na drugu. Ostaviti da odmara 15 minuta pa onaj deo obge koji je bio dole okrenuti

na gore. Razviti što tanje u krug, iseci na uže trouglove, uviti i re?ati u pleh. Pokriti ih kuhinjskom krpom i ostaviti da se dupliraju u obimu. Svaku kiflu namazati vodom i odmah po njoj posuti semenke po želji. Peci na 200C dok ne porumene.

Savet