

## *Slane kifle*



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 1 kg mekog brašna
- 1 svež kvasac
- 1/2 l mleka
- 1/4 l ulja
- 1 kašicica soli
- 1 kašicica šecera
- 1 jaje za premazivanje
- 1 margarin
- susam za posipanje (po želji)

## **Priprema**

Kvasac staviti u malo toplog mleka, zašecerenog, da kvasac brže nadoe. Kad kvasac nadoe sipati u prosejano brašno, zajedno sa ostatkom mlakog mleka, uljem, solju i zamesiti testo. Kada se zamesi testo ostaviti ga pokriveno da nadoe.

Nadošlo testo ponovo premesiti i podeliti na deset loptica. Svaku lopticu rastanjiti u obliku kruga i iseci na osam delova. Svaki deo uviti u obliku kiflice, staviti u pleh. Izmeu svake kiflice staviti po parcence margarina, ostaviti da nadou.

Nadošle kiflice premazati jajetom, posuti susamom i naravno peci u vec zagrejanjoj rerni.

Kiflice se mogu filovati sa sirom pomešanim sa jajetom.