

Spiralne kifle



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **dl** mlake vode
- 2 **dl** jogurta
- 1 **dl** ulja
- 20 **g** svežeg kvasca
- 1 **kašika** šecera
- 1 **mala kašika** soli
- **po potrebi** brašno

Premazivanje:

- 1 **jaje**
- **susam**

Priprema

U posudu staviti mlaku vodu, kvasac i šecer. Ostaviti da malo stane, pa dodati jogurt, ulje, so i brašno. Zamesiti testo i ostaviti da naraste. Testo podeliti na loptice. Svaki deo razvaljati u elipsast oblik dužine 28 cm, a širine 10 cm, vodoravno iseci na trakice ne do kraja i uviti. Poreati u pleh jednu do druge da se ne dodiruju (kad se ispeku spojiće se). Ostaviti da pecivo odstoji pola sata, premazati umućenim jajetom i posuti susamom pa peci na 250 stepeni.

Savet