

Kifle sa cveklom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**brašna
- **2 kašicicesoli**
- **1 kašika**šecera
- **1 kockasvežeg** kvasca
- **1 dlotopljenog** margarina
- **3 kašikemilerama**
- **oko 3 dl**soka od cvekle
- **1jaje**

Ostalo:

- **100 g**krem sira
- **1jaje za premaz**
- **malosusama**

Priprema

Kvasac aktivirati. Brašno prosejati i pomešati sa solju, šecerom, otopljenim margarinom i milaramom, kao i ovlaš umucenim jajetom. Smlaciti sok od cvekle i podmesiti elasticno testo. Ostaviti ga da se podigne. Nadošlo testo podeliti na dva dela, radi lakšeg rukovanja, i formirati kugle. Svaku rasuci u koru i iseci na željen broj trouglova. Na svaki staviti po kašicicu krem sira i povlacementi uži kraj ka sebi, motati kiflice.

Tako uraditi sa svim materijalom, a onda ih ostaviti da odmore, 20tak minuta. Ugrejati pecnicu, premazati

kiflice umucenim jajetom, posuti susamom i peci dok fino ne porumene.

Savet