

ešalj kifle sa džemom od šljiva



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **30 g** svežeg kvasca
- **1 kašicica** praška za pecivo
- **3 kašike** šecera
- **1 kašica** soli
- **2** jajeta
- **2 dl** mleka
- **1 dl** jogurta
- **3-4 kašike** ulja
- **po potrebi** džema

Priprema

Rastvorite kvasac u malo toplog mleka i kašicom šecera i ostavite da zapeni. U vanglu za mešenje stavite brašno, dodajte 1 celo jaje i 1 belance, ostatak šecera, so, pecivo, ulje, jogurt, ostatak toplog mleka, jogurt i kvasac. Sve dobro umesite, pokrijte krpom i ostavite na toplom da "nadoe". Nadošlo testo prebacite na radnu površinu i ponovo ga lagano umesite. Odvojite ga na nekoliko manjih delova i od svakog dela razvlacite dužu pravougaonu koru, širine, kolike želite da vam budu kifle (kiflice). Koru secite na manje pravougaonike i do polovine isecite na nekoliko trakica (da lici na češalj).

Na naseceni deo stavljajte po malo džema, urolajte kiflu do kraja i stavljajte je na uljem podmazan pleh. Tako uradite dok ne utrošite svo testo.

Pripremljene kifle ostavite da malo odmore, premažite ih umucenim žumancetom sa kašicom ulja i pecite na

200-220 stepeni oko pola sata, tj. dok ne porumene.

Po želji ih možete posuti prah šećerom zamirisanim vanil šećerom.

Savet