

Jadranske SUPER kifle



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** mleka
- **2** šoljice ulja
- **2 kašike** šećera
- **1 kašičica** soli
- **2** jajeta
- **1 kocka** kvasca
- **1 kg** brašna
- Za premazivanje:
 - **250 g** margarina ili maslaca
- **1** jaje
- Za posipanje:
 - **po potrebi** semenke po izboru

Priprema

U mlako mleko dodati šećer i otopiti, zatim dodati kvasac i njega otopiti. Dodati zatim jaja i mucedjem sjediniti masu. U prosejano brašno dodati so i sve promešati. Prethodno pripremljenom masom zamesiti testo. Podeliti testo na 6 jednakih jufkica.

Otopite margarin. Testo ne cekate da naraste, vec odmah razvijte prvu jufkicu što tanje. Premažite je otopljenim margarinom, isecite na 8 trouglova i zavijajte kiflice. Obložite pleh pek papirom i redjajte kiflice. Tako ponovite i sa ostalih pet jufkica.

Umutite celo jaje i premažite kiflice. Pospite semenkama, prekrijte folijom i ostavite na toplom da naraste.

Zagrejte rernu na 180 stepeni. Narasle kiflice stavite u rernu i pecite 15 minuta. Izvadite pleh i još jednom premažite zapecene kiflice otopljenim margarinom. Vratite u rernu i pecite još desetak minuta.

Kada lepo porumene, izvadite iz rerne, prekrijte platnenom salvetom, sacekajte da se malo prohlade i *navalite*. Mogu ostati sveže nekoliko dana, ako preteknu.

Zadnju jufkicu isekla sam na 16 delova, probala sam kakve ce biti,ii dopadaju mi se i one.

Savet

Kifle su moje, po receptu gospodje Jadranke, volim tako da po onome ko mi je dao recept, nazovem ono što napravim po tom receptu.