

Kifle od gotovih kora



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovan**jetankih kora za pitu
- **250 g**sira
- **6** jaja
- **4 d**lmleka
- **6 kaš**ikabrašna
- **6 kaš**ikagriza
- **1 kes**icapraška za pecivo
- **1 kaš**icicasoli
- **1**žumance
- **2 kaš**ikeulja
- **1 kaš**ikavode
- **mal**odimljene suve pecenice ili šunke

Priprema

Sir izgnjeciti viljuškom, umešati jedno jaje i jednu kašiku ulja. Ako je sir malo tvri umesajte 2-3 kašike pavlake za kuvanje.

Umešajte seckanu pecenicu ili šunku.

U ciniji napravite premaz: spojite mleko, brašno, griz, so, prašak za pecivo, 5 jaja i ulje.

Ako volite vece kifle uzimajte po jednu koru, a za manje, koje se meni više sviaju uzimajte po pola kore. Kore

moraju biti tanke da bi se lakse radilo (moje su bile srednje debljine pa oblik nije uvek bio savršen). Kore cetkicom premazivati prelivom. Stavite malo fila.

Obe strane kore savite prema sredini da se stvori oblik trougla. Ivice ponovo premazati prelivom.

Donji deo kore prebaciti preko fila, krajeve malo ka unutra i savijati formirajući kiflicu.

Možete i coškove kore prebacivati dijagonalno prema sredini preko fila premazujući prelivom oba coška. Zavijati kiflicu.

U oba slucaja dobićete kiflicu čije krajeve malo povijete ka unutra.

Reati ih u pleh i svaku premazati žumancem umešanim sa kašikom ulja i vode i posuti susamom.

Peci kifle u rerni na 180'C 25-30 minuta.

Prohlaene kifle služiti.

Savet

Ideju za ove kifle videla sam na YouTubu. Možete ih puniti raznim nadevima po želji. Zaista su ukusne.