

Cvekla kifle



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** brašna
- **2 kašičice** soli
- **1 kocka** kvasca
- **1 dl** topljenog margarina
- **3 kašike** milerama
- **oko 3 dl** soka od cvekle
- **1 jaje**

I još:

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

Priprema

Kvasac aktivirati. Brašno prosejati i pomešati sa solju, šećerom, otopljenim margarinom i mileramom, kao i ovlaš umućenim 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 razvuci u koru i iseci na željen broj trouglova. Na svaki staviti po kašičicu krem sira i povlaceuti užu kraj ka sebi motati kiflice.

Tako uraditi sa svim materijalom, a onda ih ostaviti da odmore, 20-tak minuta. Ugrejati rernu, premazati kiflice umucenim jajetom, posuti susamom i peci dok fino ne porumene.

Savet