Kifle od heljde



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**heljdinog brašna
- **400 g** integralnog pšenicnog brašna
- **2 kašicice**soli
- **1 kašicica**šecera
- **20 g**suvog kvasca
- **300 ml**mlake vode
- ulje (za premazivanje)

Priprema

Umesite testo od heljdinog brašna, integralnog pšenicnog brašna, soli, šecera, suvog kvasca i mlake vode. Ostavite testo da odstoji oko 30 minuta, zatim ga premesite i napravite osam jufkica. Svaku jufkicu rastanjite oklagijom i umotajte u rolnicu. Kifle premažite sa uljem i pecite na 200 stepeni od 20 - 30 minuta

Savet