

## **Pufnaste kifle (2)**



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** belance
- **1 kašicica** šecera
- **200 ml** toplog mleka
- **1 kesica** suvog kvasca
- **90 ml** ulja
- **1 kašicica** soli
- **500 g** brašna

#### **Još:**

- **100 g** sira
- **1 žumance**
- **po potrebi** sušama za posipanje

### **Priprema**

Viljuškom umutitu belance. Dodati toplo mleko, šecer i kvasac. Mešati da se kvasac rastopi. Dodati ulje i so, izmešati. Postepeno dodavati brašno.

Umestit mekano testo. Testo premazati uljem i prekriti krpom. Ostaviti da testo narasta oko 1 h.

Naraslo testo premesiti i podeliti na 12-est loptica.

Svaku lopticu razviti oklagijom filovati sirom. Na kraju zaseci nožem i urolati kiflicu.

Reati u pleh obložen pek papirom. Svaku kiflicu premazati umucenim žumancetom i posuti susamom.

Kiflice peci na 200 C oko 30 minuta. Pecene kiflice prekriti cistom pamucnom krpom ostaviti oko 10 minuta da tako odstoje.

Služiti tople kifle uz jogurt, kiselo mleko ili pavlaku! Uživati u odlicnom ukusu mekanih kiflica!

### **Savet**