

# **Slane trikolor kifle**



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **120** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **5 dl** mleka
- **4 dl** vode
- **50 g** kvasca
- **1 kesica** praška za pecivo
- **6 kašicicasoli**
- **3 kašicice** šecera
- **3 dl** ulja
- **2 vršne supene** kašike ajvara
- **4 briketica** spanaca
- **oko 1.7 kg** brašna
- **100 g** margarina za mazanje
- **1** jaje za premazivanje
- **po potrebi** usam

## **Priprema**

Pomešamo mleko i vodu umlacimo sipamo u posudu za mešanje dodamo ulje, so, šefer i kvasac promešamo i podelimo na tri dela. U jedan umešamo ajvar u drugi španac, a treci ostaje tako kakoje. U ukupnu kolicinu brašna umešamo prašak za pecivo. U svaku dodajemo brašno po potrebi i umesimo glatka testa. Ostavimo da miruju i da se udvostruči oko 25 minuta.

Premesimo i na brašnjavoj površini oklagijom prvo raztanjimo u krug belo testo, blago premažemo margarinom (ako volimo malo slabije kifle možemo i posoliti margarin) pored raztanjimo testo sa ajvarom.

Stavimo preko belog testa i ovo premažemo margarinom i raztanjimo i treci zeleni deo testa.

Smesti preko testa sa ajvarom i secemo testo na željene velicine.

Motamo kiflice, redjamo u pleh obložen pek papirom premažemo razmucenim jajetom i pospemo susamom po želji.

Pecemo oko 20 minuta na 180C dok lepo porumene.

### **Savet**

Kiflice su vrlo ukusne i dekorativne.