

Kifle sa pavlakom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml mleka**
- **1 kvasac**
- **5 kašicica šecera**
- **3 kašice cicesoli**
- **2 dl ulja**
- **2 žumanceta**
- **1 jaje za premazivanje**
- **1 kg brašna**
- pavlaka

Priprema

U toplo mleko izdrobiti kvasac i dodati šećer. Kada se kvasac razišao, dodati ulje, žumanca, so i umesiti glatko testo.

Kada je testo nadošlo podeliti ga na pet obgica/jufkica i svaku posebno razviti. Iseći na trokutice i na svaki staviti kašikicu pavlake.

Uvijati kifle i ostaviti desetak minuta da odmore pre pecenja. Premazati ih sa umucenim jajetom i po želji posuti susamom, kimom i morskom soli. Peci u rerni zagrejanoj na 250 stepeni oko deset minuta.

Savet