

Kifle sa pavlakom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** mleka
- **1** kvasac
- **5 kašičica** šećera
- **3 kašičice** soli
- **2** dlulja
- **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. Iseci na trokutice i na svaki staviti kašikicu pavlake.

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

Savet