Velike kifle

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g**brašna
- **250 ml**mleka
- **20 g**kvasca
- **2 kašicice**soli
- **1 kašika**šecera
- **3 kašike**ulja

Za premazivanje:

- **100 g**margarina

Priprema

U toplo mleko izmrviti kvasac, dodati šecer, so i ulje. Izmešati. Uz dodatak brašna zamesiti testo. Podeliti na 4 jednaka dela i ostaviti 30 minuta da se podiže. Svaki deo razvuci u krug i premazati margarinom, sem zadnjeg. Složiti jedno na drugo i ono sto je gore okrenuti da bude dole. Razvuci oklagijom što tanje i iseci na 8 delova. Uviti kifle i složiti u pleh na papir za pecenje. Ostaviti 30 minuta da naraste. Premazati razmucenim žumancetom i posuti chia semenkama. Peci na 200 C da lepo porumene.

Savet