

Velike kifle



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

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

Za premazivanje:

- **100 g** margarina

Priprema

U toplo mleko izmrviti kvasac, dodati šećer, 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 što je gore okrenuti da bude dole. Razvuci oklagijom što tanje i iseci na 8 delova. Uviti kifle i složiti u pleh na papir za pečenje. Ostaviti 30 minuta da naraste. Premazati razmucenim žumancetom i posuti chia semenkama. Peci na 200 C da lepo porumene.

Savet