

Posne lisnate kifle



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Za testo:

- **500 g**brašna
- **1 kockukvasca**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **2 kašiciceravne soli**
- **1 kašicicašecera**
- **100 ml**ulja
- **1,5 dl** mlake kisele vode

Ostalo:

- **150 g**posnog margarina
- **po potrebisam**
- **po potrebilan**

Priprema

U vanglicu sipati malo mlake kisele vode, izmrvtiti kvasac i dodati šefer. Razmutiti, staviti dve kašicice brašna i ostaviti da kvasac uskisne. Sipati ostatak mlake kisele vode, ulje, so, deo brašna prosejanog sa praškom za pecivo. Izlupati varjacom i dodavati po malo ostatak brašna. Prebaciti na radnu površinu i dobro umesiti testo. Testo odmah podeliti na 6 obgica. Ostaviti ih pokrivene 30 minuta.

Margarin izvaditi iz frižidera i podeliti na 5 delova. Svaku obgicu razviti i na nju narendati deo margarina osim na poslednju i slagati jednu na drugu. Ostaviti da odmara 15 minuta pa onaj deo obge koji je bio dole okrenuti

na gore. Razviti što tanje u krug, iseci na uže trouglove, uviti i reati u pleh. Pokriti ih kuhinjskom krpom i ostaviti da se dupliraju u obimu. Svaku kiflu namazati vodom i odmah po njoj posuti semenke po želji. Peci na 200C dok ne porumene.

Savet