



## Кифли потопени во путер

Кифли кои се лесни за подготовка, ќе можат успешно да ги приготват и почетниците во кујната.



Вид на оброк: **Појадок**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **2-3 часа**

### Состојки:

#### За ТЕСТО ќе ви треба:

- 250 мл млако млеко
- 2 супени лажици шеќер
- 1 супена лажица сол
- ½ квасец
- 1 мала лажичка прашок за пециво
- ½ лажичка ракија
- 50 мл масло
- 450 грама брашно

#### За ПОТОПУВАЊЕ ќе ви треба:

- 150 грама растопен путер

### Чекор 1

Во млакото млеко ставете го квасецот и шеќерот да се активира квасецот, па додадете ги солта, маслото и останатите состојки.

Постепено додавајте брашно и замесете тесто да биде средно тврдо. Оставете да кисне 15- 20 минути.

### Чекор 2

Потоа поделете на 2 топки. Секоја исукајте ја во мала коричка, сечете на 10-12 триаголници. Секој триаголник свиткајте го во кифла.

Така постапете со целото тесто.

### Чекор 3

Секоја кифла потопете ја во растопениот путер. Оставете да искапе вишокот путер и редете ги во плех. Оставете ги да киснат од 1-2 часа.

Едноставно заборавете ги, покријте ги со чиста крпа и печете ги после 2 часа.

### Чекор 4

Печете ги во загреана рерна на 180 степени околу 15 минути или додека да заруменат.

Потоа јадете ги со сирење, јогурт, домати, или што и да посакате.



### Совет

Може да се направат и посни, ако се заменат млекото и путерот со вода и маргарин.

### Користени производи:



Ростер Тава



Садови за матење во боја



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)