



Лиснати кифлички во повеќе форми

Лиснати кифлички во разни форми и полнети со повеќе филови. Одберете кои ќе ви се допаднат, или направете ги сите!



Вид на оброк: **Појадок**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **8 лица**

Време на подготовка: **1 -2 часа**

Состојки:

- 1 кг брашно
- 300 мл млеко
- 300 мл кисело млеко
- 2 јајца
- 1 свеж квасец
- 1 лажица сол
- 2 лажици шеќер
- 250 грама маргарин
- 150мл зејтин

За ФИЛ 1 ќе ви треба:

- 2 лажици павлака
- 1 жолчка
- 50 грама путер

За ФИЛ 2 ќе ви треба:

- 2 лажици павлака
- 50 грама сирење
- 1 белка

За ФИЛ 3 ќе ви треба:

- 50 грама шунка
- 50 грама кашкавал

За ПРЕМАЧКУВАЊЕ ќе ви треба:

- 1 јајце

Чекор 1

Квасецот ставете го со шеќерот и млакото млеко да стасува. Брашното просејте го, додадете ја солта и со стасаниот квасец и млекото замесете тесто. Додадете го маслото и месете додека добиете мазно тесто. Тестото премачкајте го со масло, покријте го со крпа и оставете го да отстои околу 30 минути.

Во меѓувреме подгответе ги филовите со павлака, сирење и филот од шунка и кашкавал. Или подгответе фил по ваша желба.

Чекор 2

Откако ќе стаса тестото, земете дел од тестото и изработете го повторно. Расукајте тенка кора и премачкајте ја со маргарин.

Чекор 3

За формирање на кифличките можете да користите разни форми и филови по желба.

За кифличките со фил од павлака расукајте ја кората, премачкајте ја во ролна и сечете триаголници.

За кифличките со форма на ружа од тенка лента завиткајте ролна и засечете до ножички.

На стапчиња од трска или пченка завиткајте од лиснатото тесто да добиете вртени кифли.

За кифличките цветови, исечете 2 цвета со калап, на средината ставете маргарин, ставете ги еден врз друг и притиснете на средината. Ставете лен.

За чворчињата, направете тенка ролна и врзете ја во чвор, па затворете ги краевите.

За ролничките кората наполнете ја со фил од шунка и кашкавал, свиткајте ја во ролна и сечете парчиња од 5 сантиметри. Направете им засеци од горната страна.

За да направите пекарски прсти, исукајте тенка коричка, засечете ја на краевите, ставете една лажица од филот со сирење и свиткајте во ролна.

Чекор 4

Откако малку ќе стасаат кифличките премачкајте ги со јајце и наросете семиња по желба. Печете ги во загреана рерна на 200 степени, околу 15-20 минути.

Сервирајте ги на голема чинија или даска.

Совет

Се надеваме дека со овој рецепт ви дадовме доволно идеи какви кифли може да направите. Ги очекуваме и вашите идеи.

Користени производи:



Мала плитка тава



Тава за пица 33см.



Мала Ростер тава



Електрично ѓезве

delimano

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk