

kiflice od sargarepe

Ukusni kolor trouglici

1 Sargarepu oprati i istrugati na citnom delu rende. Dodati margarin i brasno pa dobro umesiti. Od umesenog testa razviti koru debljine prsta, iseci na trouglaste parcice, filovati pekmezom i peci. Pecene kiflice uvaljati u secer u prahu.

Sastojci:

sargarepe 300 g

margarina 350 g

brasna 600 g

secera u prahu 100 g

pekmeza od kajsije ili sljiva nekoliko kasika

Napomena:

Ako ne zelite, ne moraju se filovati. Prijatno