

Kupus kifle sa kefirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **1 dl** mlake vode
- **1 kašicica** šećera
- **1 kesica** suva kvasca
- **4 dl** kefira
- **1 dl** ulja
- **1 kašicica** soli
- **oko 600 g** brašna

Fil:

- **100 g** margarina
- **200 g** sira
- **1** belance
- **1 kašika** sitno seckana peršuna

Za premazivanje:

- **1 žumance**
- **semes** u sarama
- **prstohvatljute** tucane paprike

Priprema

U mlaku vodu staviti kvasac i šecer da nadodje. Kad nadoe dodati kefir, ulje, so i brašno i zamesiti testo. Ostaviti testo da nadolazi, za vreme nadolaženja premesiti još dva puta. Umuti margarin, sir, 1 belance, seckani peršun i tucanu papriku. Nadošlo testo, dobro izraditi, podeliti na dva dela. Svaki deo razvaljati u plocu debljine 1 cm. Premazati testo sa filom i uviti u rolat. Uzeti manju tacnu i tacnom seci rolate na trouglove. Ostaviti kifle da nadolaze 20 minuta, premazati žumancetom i posuti susamom i peci.

Savet