

## ***Kupus kifle (2)***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **1** kvasac
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašika** soli
- **2** dlulja
- **500 ml** mleka
- **1 kg** brašna

#### **Nadev:**

- **250 g** margarina
- **3** žumanca
- **1 kašičica** soli

### **Priprema**

U zaslano mleko dodati kvasac. Od ostalih sastojaka i kvasca zamesiti testo. Ostaviti testo da se udvostruci. Margarin, žumanca i so umutite. Podeliti testo na 3 oblice. Svaku razvuci i premazati nadevom, zaviti u rolat i seci na trouglove. Ostaviti u plehu da odstoji oko sat vremena, premazati umucenim belancetom i peci na 220 stepeni dok ne porumeni.

### **Savet**