

Pikantne kifle sa cajnom kobasicom



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3 dlmleka
- 1 dlulja
- 700 gbrašna
- 300 gsitnog sira
- 350 gcajne kobasice
- 3jajeta
- 20 gkvasca
- 1/2 kašičicesoli
- 1 kašicicašecera
- po ukusutucana paprika
- 50 gsusama
- 1jaje (za premaz)

Priprema

U manjoj posudi razmutiti kvasac sa šećerom i mlakim mlekom. U posudu za mešenje pomešati brašno i so po ukusu, dodati jaja, ulje, pa umešiti sa mlekom i kvacem. Mesiti dok se ne dobije glatko testo. Umešeno testo ostaviti da nadoe. Nadošlo testo podeliti na 4 loptice. Ostaviti ih na toplom da odstoje još 10 minuta, pa svaku razvuci oklagijom. Razvijeno testo iseci na 8 dela i na svaki staviti kašicicu sitnog sira i kolut cajne, te uviti kifle. Kifle poreati u podmazan pleh, premazati jajetom i posuti susamom i tucanom paprikom. Ostaviti ih da nadou. Peci ih u zagrejanom rebrni na 200 C dok ne porumene.

Savet