Kupus kifle (3)

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **oko 1 kg**brašna tip 400
- **500 ml**mleka
- **200 ml**ulja
- **1**kvasac
- **2 kašike**šecera
- **1 kašika**soli

Za fil:

- **2** žumanca
- **150 g**margarima

Za premaz:

- **2**belanca
- susam

Priprema

Kvasac rastopiti u mlakom mleku u koje je dodato ulje, so i šecer pa zameseti testo. Testo treba da bude što tvre. Umešeno testo pokriti i ostaviti da malo naraste. Podeliti ga na tri dela pa svaki razviti što tanje i premazati margarinom umucenim sa 2 žumanca. Premazano testo uviti u rolat (dobije se 3 rolata) i seci u cik cak. Kifle (trouglice) reati u pleh, premazati ih umucenim belancem i posuti susamom pa ostaviti da narastu. Peci na 200 C

dok ne porumene.

Savet

Prilikom seenja, na užoj strani, rezovi netreba da se dodiruju da se kifle ne rasture prilikom peenja. Nadam se da e vam se svideti. Moja deca ih obožavaju i ja ih veoma esto pravim. Prijatno!!!!