

Kupus kiflice



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **1/2 kg** brašna
- **1 kockica** kvasca
- **200 ml** mleka
- **1 kašičica** šecera
- **1,5 kašičica** soli
- **100 ml** ulja
- **1** jaje

Fil:

- **125 g** margarina (maslaca)
- **2** žumanceta
- (belanca ostaviti za premazivanje kiflica)
- **1/2** čaše od **180 g** kisele pavlake
- **2 kašike** brašna
- **1 kašičica** soli
- **400 g** sira

Priprema

Testo: U toplom mleku, sa dodatkom kašičice šecera, razdrobiti kvasac i ostaviti da uskisne. U vanglicu staviti brašno. Dodati so, ulje, jaje i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo i ostaviti ga da udvostruci svoju zapreminu.

Fil: Dok čekamo da testo naraste pravimo fil. U odgovarajućoj posudi penasto umutimo margarin (maslac), pa dodamo žumanca i mucenjem (viljuškom) dobro sjedinimo. Dodamo kiselu pavlaku, brašno i so, pa sve sjedinimo.

Naraslo testo prebacimo na pobrašnjenu radnu površinu i podelimo ga na dva dele. Prvi deo testa razviti u obliku pravougaonika, tanko, i premazati sa polovinom fila. Preko fila krupno narendati 200 g sira i rukom ga malo utapkati u fil.

Zatim ovako pripremljeno testo uviti u rolat. Rolat iseci u cik cak formi, u trouglove. Iseceno testo poreati u pleh, preko pek papira. Isti postupak ponoviti i sa drugom polovinom testa.

Kiflice ostaviti da malo narastu. Za to vreme uključiti rernu, da se zagreje na 180 stepeni. Narasle kiflice premazati (sa svih strana) umucenim belancima, posuti susamom i staviti da se pecu.

Pecene kiflice izvaditi, prekriti krpom i ostaviti 10-ak minuta. Poslužiti uz jogurt, ajvar...

Savet