

Kupus kifle (6)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- **1 kg**brašna
- **300 ml**mleka
- **200 ml**vode
- **2 kašicice**šecera
- **40 g**svežeg kvasca
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **200 ml**ulja
- **1 kašika**soli

Premaz:

- **250 g**margarina za mazanje s ukusom jogurta
- **3 žumanceta**
- **1 kašica**soli

Nadev:

- **300 g**Feta sira
- ili **200 g**gaude
- **200 g**sunke

Premaz II:

- 2belanceta
- po željisam, kim

Priprema

U malo toplog mleka staviti secer i dodati kvasac. Sacekati 10 minuta da lepo nadoe. U posudu za mesenje dodati brašno i sve ostale sastojke i nadosli kvasac te umesiti glatko testo koje se ne lepi za ruke. Ne treba ga puno mesiti jer ce biti žilavo. Prekriti ga krpom i ostaviti 1 sat da nadodje i udvostruci kolicinu. Pripremiti fil: Umutiti margarin sa žumancima i dodati so. Sir posebno izgnjeciti, a ako želite možete pripremiti i rendani trapist sa nekim suvim specijalitetom šunka, pršuta, kulen i dr. Ja sam pola spremala sa sirom, a pola sa rendanim trapistom bez drugih dodataka. Posle 1 sata testo podeliti na 2-3 dela, ja sam podelila na dva i kifle su bile vece. Svaki deo rastanjiti u pravougaonik debljine oko 3mm. Po celoj površini testa premazati polovinu margarina i posuti sirom, ili trapistom i pobacati suhomesnato. Uviti testo u rolat i seci uz pomoc tanjurica od šoljica za kafu. Seku se komadi u cik-cak odozdo na gore i obrnuto. Komadi su sirine 2cm. Slagati ih na nauljeni pleh i ostaviti ih desetak minuta na toplo. To isto uraditi i sa drugom polovinom testa. Zagrejati rernu na 300 stepeni, smanjiti na 200 stepeni, premazati kifle umucenim belancima i posuti susam ili kim. Peci ih u rerni na 200 stepeni do lepe boje.

Savet

Kifle možete zamrznuti nepeene, po potrebi izvaditi i ostaviti ih u frižideru da se odmrznu. Složiti ih u pleh, ukljuiti rernu i saekati da se zatreće, premazati ih belancima i pei. Mogu se zamrznuti i peene. Po potrebi ih izvaditi, složiti u pleh, poprskat vodom i staviti ih u zagrejanu rernu na 200 stepeni 10-tak minuta. Bie kao sveže peene.