Kupus kifle (7)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **1/2 l**mleka
- **2 kašicice**šecera
- **1 kocka**svežeg kvasca
- **1 dl**ulja
- **750 g**brašna
- **2 kašicice**soli

Za premazivanje:

- **100 g**margarina
- **2**žumanceta

Za fil:

- **150 g**sira
- **100 g**rendane šunke
- **po potrebi**kecapa

Za premazivanje trouglova:

- **1**žumance
- **malo**ulja
- **po želji**susam

Priprema

Odvojiti 2 dl mleka, dodati šecer i kvasac i ostaviti da naraste. Brašno prosejati, dodati mu so, mleko, ulje i nadošli kvasac. Umesiti meko testo i ostaviti ga oko sat vremena da naraste. Zatim testo premesiti, razviti i premazati ga margarinom umucenim sa žumancima.

Razvijenu i premazanu koru sa oba kraja premazati kecapom i posuti rendanom šunkom i sirom.

Oba kraja uvijati ka sredini. Zatim preseci nožem, kako bismo dobili dva odvojena rolata.

Manjom tacnom seci trouglove, a zatim svaki premazati umucenim žumancetom i posuti susamom po želji. Peci oko 20-25 minuta u rerni zagrejanoj na 200 stepeni.

Savet