Trouglici sa šunkom (kupus kifle)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za testo:

- **250 ml**vode
- **250 ml**mleka
- **100 ml**ulja
- **1**jaje
- **2 kašicice**soli
- **2 kašicice**šecera
- **1/2 kocke**kvasca
- **1 kg**brašna

Za fil:

- **150 g**rendane šunke
- **100 g**sira
- **1**belance
- **2 kašike**kecapa

Priprema

Zamesiti testo od datog materijala pa ga ostaviti 15 minuta da testo odmori. Zatom testo odvojimo na dva jednaka dela, a svaki deo na cetri loptice. Svaku lopticu razviti velicine manjeg tanjirica premazivati topljenim margarinom i slagati jednu na drugu.

Zatim razviti koru u veci krug.

Premazati koru sa pripremljenim filom.

Zatim koru uviti u rolat.

Seci koru cik-cak sjedne strane ukoso pa sa druge strane isto ukoso.

Tako isto uradimo i sa drugom korom, poreati u pleh premazati ih sa žumancetom ukrasiti kecapom i peci na 200 C 20 minuta.

Savet