

Kupus kifle (8)



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g**brašna
- **1**kvasac
- **200 ml**mleka
- **100 ml**ulja
- **100 ml**vode
- **2 kašicice**soli
- **1 kašica**šecera

Za fil:

- **2 žumanceta**
- **100 g**maslaca\margarina
- **100 g**fete ili sitnog sira
- **po potrebi**soli

Za posipanje:

- **po potrebi**šam
- **2**belanceta

Priprema

U mlako mleko i vodu dodati kvasac, kašicicu šecera i kašicicu brašna i ostaviti da stoji 5 minuta. U to dodati

ulje i so, promešati pa umesiti testo brašnom. Ostaviti 45 minuta-1 h da nadoe.

Nadošlo testo podeliti na 2 dela i razvuci u pravougaonik. Premazati sa smesom od margarina, jaja i soli pa posuti sirom. Testo uviti u rolat i seci tanjircem za kafu u cik-cak, tako da uži deo bude oko 1,5-2 cm. Poslagati u podmazan pleh i ostaviti da odstoji dok se ne zgreje rerna.

Premazati kifle belancima i posuti susamom. Peci na 200 stepeni dok lepo ne porumene.

Savet

Super su meke i sutradan kao da su istog dana pravljene, topla preporuka :)