

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 kašičice** soli
- **1 kašičica** šećera

Za fil:

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

Za posipanje:

- **po potrebi** susam
- **2** belanceta

Priprema

U mlako mleko i vodu dodati kvasac, kašičicu šećera i kašičicu 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 tanjiricom 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 zagreje 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 :)