

Zelene kupus kifle



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g**brašna
- **2 dl**mleka
- **1 dl**mlake vode
- **1 dl**ulja
- **1/2 kocke**svežeg kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **2 kašicice**sesoli

Za fil:

- **100 g**margarina
- **2 žumanceta**
- **150 g**sira
- **200 g**spanaca

Za premazivanje:

- **2belanceta**
- susam

Priprema

Pomešati mleko i vodu, zagrejati, pa dodati izmrvljen kvasac, kašicicu šecera i kašicicu brašna. Ostaviti da

kvasac nadoe. U posudu za mešenje prosejati brašno, pa zatim dodati ulje, so i nadošli kvasac. Zamesiti glatko testo i ostaviti ga 45 minuta da nadoe. U meuvremenu, penasto umutiti margarin sa žumancima i malo posoliti (ukoliko sir nije dovoljno slan; ako jeste, nema potrebe). Spanac (ili blitvu) dobro oprati, ocistiti i usitniti u super secku. Spanac i sir lepo promešati. Nadošlo testo premesiti i razviti oklagijom u jednu veliku koru debljine 3-4 milimetara.

Koru urolati sa oba kraja sve do sredine, tako da se dobiju dva rolata. Dobijene rolate izmeu preseci nožem.

Zatim tacnom za kolace seci u cik-cak svaki od rolata, tako da se dobiju trouglovi.

Dobijene trouglice poslagati u pleh obložen pek-papirom. Ukljuciti rernu da se greje na 200 stepeni, a kifle ostaviti da još malo narastu. Kada je rerna zagrejana, nadošle kifle premazati umucenim belancima i posuti susamom. Staviti ih da se peku oko 20-25 minuta.

Savet