Kupus kifle (9)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600-700 g**brašna
- **1 kockica**sirovog kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **2 kašicice**soli
- **2 dl**jogurta
- **2 dl**mleka
- **2**jajeta

Za fil:

- **100 g**margarina
- **3** žumanceta
- **1** jaje (za premazivanje)
- susam (za posipanje)

Priprema

Brašno prosejte i pomešajte sa solju. Jogurt i mleko pomešajte i smlacite. Dodajte kašicicu šecera i kvasac. Ostavite sa strane desetak minuta da nadoe. Nadošli kvasac sipajte u brašno, dodajte jaja i ulje te zamesite testo rukom. Pokrijte krpom i ostavite tako na sobnoj temperaturi, oko sat vremena da se udvostuci. Nadošlo testo premesite i rastanjite oklagijom na pravougaonik, (testo možete podeliti na dva ili tri dela pa pojedinacno rastanjiti na manje delove).

Fil: Žumanca umutite i pomešajte sa omekšalim margarinom.

Testo premažite pripremljen filom (ako ste testo podelili rasporedite da za svaki deo imate premaz).

Filovano testo urolajte, viljuškom umutite jaje (ili iskoristite belanca koja su ostala od fila), premažite i pospite susamom.

Secite ukoso sjedne i sa druge strane. Poreajte u nauljen pleh i ostavite da još malo odstoje. Za to vreme ukljucite rernu na 250 stepeni. Pecite kifle dok ne porumene.

Savet