

# **Kupus Kifle (10)**



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1/2 l**toplog mleka
- **3 kašike**šecera
- **2 kašike**brašna
- **1 kesica**svog kvasca
- **800-900 g**brašna
- **250 g**margarina
- **3 žumanceta**
- **3 kašicice** soli

## **Priprema**

Od mleka, kvasca, šecera i brašna podmesiti kvasac, cekati da naraste. Nadošlim kvascem zamesiti mekše testo.

Kada testo nadoe oklagijom razvuci koru tanku, pa je premazati umucenim margarinom i žumancima.

Premazanu koru posuti izmrvljenim sirom i uviti je u rolat. Rolat seci na trouglove.

Kifle ostaviti da narastu. Peci u prethodno zagrejanoj rerni na 200 C, oko 30 minuta. Kiflice premazati žumancetom i posuti susam preko njih, a odozgo narendati margarin.

Da bi se lakše razvile kore, testo podeliti na dve jufke.

## **Savet**

Kupus kifle je recept stari koji mi je dala moja kuma Živka. S tim receptom sam uila razvlaiti testo. Jako su mekane i ukusne, a miris koji se pruža sea me na srene dane. Od ove mere izlazi puno ukusnih kiflica. Prijatno!