

Kupus kifle sa cvarcima



težina: **tesko**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Testo:

- 550 g brašna
- 200 ml mleka
- 100 ml vode
- 1 kockica kvasca
- 100 ml ulja
- 1 kašičica šećera
- 2 kašičice soli

Nadev:

- 2 žumanceta
- 100 g margarina
- 150-200 g cvaraka
- 1 jaje za pramzivanje

Priprema

U mlako mleko izmrviti kvasac, dodati šećer i malo brašna. Sve promešati da nema grudvica i ostaviti na toplo da nadoe. Uzeti pola mere brašna u njega dodati so, nadošao kvasac, vodu i ulje. Varjacom sve promešati i sjediniti, da masa bude glatka. Potom dodavati ostatak brašna postepeno i rukom zamesiti meko testo. Formirati testo, staviti na odstoji oko 1 h na toplom mestu.

Margarin odstojao na sobnoj temperaturi umutiti sa žumancima. A cvarke ako su malo krupniji usitniti u secku.

Narašlo testo podeliti na 2 dela. Rasklagijati testo, srednje debljine. Premazati ga umucenim margarinom i žumancima, potom posuti preko cvarke. Uviti u rolat, i malom tacnom seci cik-cak, da uži deo bude malo širi da se bi otvorilo tokom pecenja. Ponoviti postupak i sa drugim delom testa.

Isecene kifle reati u pleh obložen pek papriom. Premazati umucenim jajetom i posuti malo soli preko njih. Peci ih u rerni na 200 C dok lepo ne nadou i porumene.

Savet

Kiflice možete posuti susamom, kimom, lanom.