

Kupus kifle



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Tijesto:

- **1 kg** brašna
- **3 dl** mlakog mlijeka
- **2 dl** mlake vode
- **1 kašika** šećera
- **1 kašica** soli
- **1 vrecica** kvasca
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **2 dl** ulja

Za premazivanje:

- **2 žumanaca**
- **oko 200 g** margarina za mazanje
- **malosoli**

Nadjev:

- **proizvoljne količine i po želji** svježi sir, feta sir,
- pileća šunka, gauda, kackavalj,
- proprženo mljeveno meso sa lukom

I još:

- 1bjelance
- **malosusama**, kima...

Priprema

Od navedenih sastojaka zamijesiti tijesto i ostaviti prekriveno oko 1h, da se udvostruci. Zatim tijesto staviti na pobrašnjenu podlogu, oblikovati loptu, pa ostaviti još 20-tak minuta.

Umutiti margarin i žumanca, malo posoliti. Tijesto podijeliti na 3 jednaka dijela. Svaki dio razvaljati na pobrašnjenjnoj podlozi, premazati umucenim margarinom, pa preko staviti (zavisno od vašeg ukusa)... mljeveno meso kratko proprženo sa lukom, zacinjeno mješavinom zacina i biberom...

...kombinaciju svježeg i feta sira...

...ili naribati pilecu šunku i kackavalj!

Zatim zarolati. Pomocu tanjirica sjeci "rolat" cik-cak na komade.

Komade redati u pleh, obložen papirom za pecenje. Na isti nacin pripremiti i ostale "rolate". Premazati bjelancem, posuti susamom ili kimom (ili drugim sjemenkama, po ukusu). Pecnicu ranije zagrijati na 250 C, pa smanjiti na 200 C. Peci kiflice oko 30-40 minuta (moraju porumeniti, ne smiju ostati svijetle). Pecene prekriti cistom krpom, ostaviti da odmore 5-6 minuta, pa poslužiti (najbolje uz jogurt). Prijatno.

Savet