

Kupus kifle sa kefirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **1** dlmlake vode
- **1 kašičica**šecera
- **1 kesica**suva kvasca
- **4 dl**kefira
- **1 dl**ulja
- **1 kašičica**soli
- **oko 600 g**brašna

Fil:

- **100 g**margarina
- **200 g**sira
- **1**belance
- **1 kašika**sitno seckana peršuna

Za premazivanje:

- **1**žumance
- **seme**susama
- **prstohvat**ljute tucane paprike

Priprema

U mlaku vodu staviti kvasac i šećer da nadodje. Kad nadođe dodati kefir, ulje, so i brašno i zamesiti testo. Ostaviti testo da nadolazi, za vreme nadolaženja premesiti još dva puta. Umuti margarin, sir, 1 belance, seckani peršun i tucanu papriku. Nadošlo testo, dobro izraditi, podeliti na dva dela. Svaki deo razvaljati u ploču debljine 1 cm. Premazati testo sa filom i uviti u rolat. Uzeti manju tacnu i tacnom seci rolate na trouglove. Ostaviti kifle da nadolaze 20 minuta, premazati žumancetom i posuti susamom i peci.

Savet