

Kupus kifle (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- 1 kvasac
- 1 kašičica šećera
- 1 kašika soli
- 2 dl ulja
- 500 ml mleka
- 1 kg brašna

Nadev:

- 250 g margarina
- 3 žumanca
- 1 kašičica soli

Priprema

U zaslano mleko dodati kvasac. Od ostalih sastojaka i kvasca zamesiti testo. Ostaviti testo da se udvostruci. Margarin, žumanca i so umutite. Podeliti testo na 3 obgice. Svaku razvuci i premazati nadevom, zaviti u rolat i seci na trouglove. Ostaviti u plehu da odstoji oko sat vremena, premazati umucenim belancetom i peci na 220 stepeni dok ne porumeni.

Savet