

Pikantne kifle sa cajnom kobasicom



bojana djurovic

težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 dlmleka**
- **1 dlulja**
- **700 gbrašna**
- **300 gositnog sira**
- **350 gcajne kobasice**
- **3jajeta**
- **20 gkvasca**
- **1/2 kašicicesoli**
- **1 kašicicašecera**
- **po ukusutucana paprika**
- **50 gsusama**
- **1jaje (za premaz)**

Priprema

U manjoj posudi razmutiti kvacas sa šecerom i mlakim mlekom. U posudu za mešenje pomešati brašno i so po ukusu, dodati jaja, ulje, pa umešiti sa mlekom i kvacem. Mesiti dok se ne dobije glatko testo. Umešeno testo ostaviti da nadoe. Nadošlo testo podeliti na 4 loptice. Ostaviti ih na topлом da odstoje još 10 minuta, pa svaku razvuci oklagijom. Razvijeno testo iseci na 8 dela i na svaki staviti kašicicu sitnog sira i kolut cajne, te uviti kifle. Kifle poreati u podmazan pleh, premazati jajetom i posuti susamom i tucanom paprikom. Ostaviti ih da nadou. Peci ih u zagrejanoj rerni na 200 C dok ne porumene.

Savet