

Mamine kifle



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- **500 ml** mleka
- **40 g** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **3 kašike** ulja
- **800 g** mekog brašna

Premazivanje:

- **150 g** margarina

Fil.

- **200 g** kravljeg sira
- **1** jaje

Premaz:

- **1** jaje

Priprema

Zagrejati mleko da bude toplo, staviti u sud za mešenje, dodati šećer i nekoliko kašika brašna. U sve to dodati izmrvljen kvacas i sačekati da nadoe. Nakon toga, dodati ulje, so i jaje i uz postepeno dodavanje brašna umešiti mekano testo. Prekriti teto kuhinjskom krpom i ostaviti ga na toplom da udvostruci kolicinu. Rastanjiti testo, što tanje, u obliku pravougaonika i po njemu narendati margarin iz zamrzivaca. Saviti testo u rolnu, iseci ga na 6 delova, oblikovati loptu i opet ostaviti pokriveno da nadoe i bude mekano... Kad isecete na 6 delova, po krajevima ce se videti margarin i treba ga malo sakriti. Rukama, nežno, pritisnuti sa oba kraja testo i zatvoriti taj otvor. Tako se dobije lopta, ali je nikako ne premesivati i gnjeciti. Fil pripremiti od izmrvljenog sira i umucenog jajeta. Na pobrašnjenoj podlozi razvijati lopte u krug, iseci na 8 trouglova, filovati i savijati kifle... Slagati kifle u pleh i tek tad ukljuciti rernu na 220 stepeni. Nakon 15 minuta, premazati kifle umucenim jajetom i peci u zagrejanoj rerni do rumene boje...

Savet

Ako ne pojedete sve kifle, možete ih zamrznuti i po potrebi zagrejati i služiti ih kao da su tek ispeene :))) Mogu se filovati po želji: kakavalj, šunka ili sl.