

Kupus kifle (4)



težina: **srednje**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- 550 g brašna
- 200 ml mleka
- 100 ml vode
- 100 ml ulja
- 1 kockica kvasca
- 1 kašikica šećera
- 2 kašikice soli

Za fil:

- 100 g margarina
- 100 g sitnog sira
- 2 žumanca
- 1 kašikica soli

Priprema

U mlako mleko i vodu dodajte kvasac, kašicicu šećera i kašicicu brašna pa ostavite da kvasac nadoe. U odgovarajući sud stavite nadošli kvasac, dodajte ulje i so, promešajte pa zamesite testo sa brašnom.

Testo pokrite krpom i ostavite 45 minuta da nadoe.

Nadošlo testo podelite na dva dela.

Svaki deo posebno oklagijom razvucite u pravougaonik debljine 3-4 mm.

Za fil umutite margarin i žumanca i posolite. Sir izgnjecite.

Polovinom fila premažite jedno testo, od gore razbacajte polovinu pripremljenog sira pa testo urolajte u rolat.

Sa tacnom za šoljicu za kafu secite testo cik cak s tim da jedna strana treba da bude uža oko 2 cm a druga šira oko 4 cm. Testo secite naizmenicno da vam jednom uži deo bude gore a drugi put dole.

Isto postupite i sa drugom polovinom testa.

Kifle poreajte u pleh obložen papirom za pecenje i ostavite još 20 minuta da nadou. Belance umutite viljuškom pa njime premažite kiflice. Od gore posolite i pospite susamom.

Pecite u prethodno zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 30 minuta.

Savet