

Kupus kifle (5)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Testo:

- **1 kg** brašna
- **1 kocka** kvasca
- **3 dl** mlakog mleka
- **3 dl** mlake vode
- **1 kašica** soli
- **1-2 kašice** sirceta
- **1,5 dl** ulja

Fil:

- **250 g** margarina
- **1** kisela pavlaka
- **1 kašica** soli
- **2** žumanceta
- **2 supene** kašike brašna

Ostalo:

- **1** jaje
- **po želji** susam, kim

Priprema

Pomešati mokre sastojke za testo, zatim dodati so i rastopljen kvasac, pa brašno i umesiti testo. Ostaviti da odmara jedan sat. Izgnjeciti margarin viljuškom, dodati pavlaku, so, žumanca i brašno pa sve dobro sjediniti. Testo premesiti i podeliti na dva dela. Tanko razviti, premazati filom, pa urolati i seci na trouglove. Reati u pleh obložen pek papirom, premazati umucenim jajetom i posuti susamom ili kimom. Peci u rerni zagrejanoj na 200°C, a zagrejati je na 220°C.

Savet

Ja sam testo podelila na više obgi, pa sam jedan deo punila mlevenim mesom koje sam izdinstala sa crnim lukom.