

Bojanine kupus kifle



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna
- **200 ml** mleka
- **100 ml** vode
- **100 ml** ulja
- **1 kockica** kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli

Za fil:

- **100 g** margarina za mazanje
- **2 žumanceta**
- **1 kašičica** soli
- **200 g** Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira

Priprema

U mlako mleko i vodu dodati kvasac, kašičicu šećera i kašičicu brašna. Ostaviti da kvasac nadoe. U odgovarajuću posudu preruciti mleko sa nadošlim kvascem, dodati ulje i so, promešati, a onda zamestiti testo sa brašnom. Testo pokriti sa krpom i ostaviti 45 minuta da nadoe.

Nadošlo testo podeliti na dva dela, svaki deo posebno sa oklagijom razviti na 3-4 mm debljine. Sa 1/2 umucenog fila, premazati razvuceno testo.

Za fil: Umutiti margarin i žumanca i dodati so. Po premazanom testu posuti **Moja kravica Kuhinjica sitan sir**. Ako volite vecu kolicinu sira, možete slobodno staviti više u odnosu na mene.

Zatim testo urolati. Sa tacnom za šoljicu za kafu ili neki tanjiric, seci testo kao što je na slici. Uži deo treba da bude oko 2 cm širine.

Testo secete da vam jednom uži deo bude gore, pa onda dole, u cik-cak potezima.

Kifle složiti na pleh obložen papirom za pecenje. Ukljuciti rernu na 200 C da se zagreje, a kifle ostavite da u meuvremenu narastu. Kada se rerna zagrejala, nadošle kiflice premažite sa umucenim belancetom i pospite sa susamom ili lanom, a onda stavite da se peku u zagrejanoj rerni

Savet