

## *Kupus kifle (6)*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **1 kg** brašna
- **300 ml** mleka
- **200 ml** vode
- **2 kašičice** šećera
- **40 g** svežeg kvasca
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **200 ml** ulja
- **1 kašika** soli

#### **Premaz:**

- **250 g** margarina za mazanje s ukusom jogurta
- **3** žumanceta
- **1 kašičica** soli

#### **Nadev:**

- **300 g** Feta sira
- **ili 200 g** gaude
- **200 g** šunke

#### **Premaz II:**

- 2belanceta
- po želji susam, kim

## Priprema

U malo toplog mleka staviti secer i dodati kvasac. Sacekati 10 minuta da lepo nado?e. U posudu za mesenje dodati brašno i sve ostale sastojke i nadosli kvasac te umesiti glatko testo koje se ne lepi za ruke. Ne treba ga puno mesiti jer ce biti žilavo. Prekriti ga krpom i ostaviti 1 sat da nadodje i udvostruci kolicinu. Pripremiti fil: Umutiti margarin sa žumancima i dodati so. Sir posebno izgnjeciti, a ako želite možete pripremiti i rendani trapist sa nekim suvim specijalitetom šunka, pršuta, kulen i dr. Ja sam pola spremala sa sirom, a pola sa rendanim trapistom bez drugih dodataka. Posle 1 sata testo podeliti na 2-3 dela, ja sam podelila na dva i kifle su bile vece. Svaki deo rastanjiti u pravougaonik debljine oko 3mm. Po celoj površini testa premazati polovinu margarina i posuti sirom, ili trapistom i pobacati suhomesnato. Uviti testo u rolat i seci uz pomoc tanjirica od šoljica za kafu. Seku se komadi u cik-cak odozdo na gore i obrnuto. Komadi su sirine 2cm. Slagati ih na nauljeni pleh i ostaviti ih desetak minuta na toplom. To isto uraditi i sa drugom polovinom testa. Zagrejati rernu na 300 stepeni, smanjiti na 200 stepeni, premazati kifle umucenim belancima i posuti susam ili kim. Peci ih u rerni na 200 stepeni do lepe boje.

## Savet

Kifle možete zamrznuti nepe?ene, po potrebi izvaditi i ostaviti ih u frižideru da se odmrznu. Složiti ih u pleh, uklju?iti rernu i sa?ekati da se zagreje, premazati ih belancima i pe?i. Mogu se zamrznuti i pe?ene. Po potrebi ih izvaditi, složiti u pleh, poprskati vodom i staviti ih u zagrejanu rernu na 200 stepeni 10-tak minuta. Bi?e kao sveže pe?ene.