

Kupusarke



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Testo:

- 2 dl vode
- 4 dlmleka
- 1 kockicasvežeg kvasca
- 1 kašicicašecera
- 2 dlulja
- 2 kašicicesoli
- 1 kgbrašna

Fil:

- 200 gmargarina
- 2žumanca
- 1 kašicicasoli
- 300 gsitnog sira

Premazivanje:

- 2belanca
- po željisuusam

Priprema

Sjediniti mlaku vodu i mlako mleko, dodati šećer i izmravljen kvasac, pa ostaviti da nadoe. Kad nadoe, dodati

ulje i so, pa uz postepeno dodavanje brašna umesiti meko testo i ostaviti ga na toplom oko 45 minuta da naraste. Za to vreme pripremiti fil: umutiti omekšali margarin sa žumancima i posoliti. Nadošlo testo podeliti na 4 dela.

Svaki deo razvuci što tanje u pravougaonik. Premazati filom, a preko fila posuti sitan sir.

Zatim pažljivo uviti u rolat.

Rolat iseci nožem, cik-cak potezima, da se dobiju trouglovi.

Reati kifle na podmazan pleh. Isto uraditi i sa preostala 3 dela testa.

Dok se rerna greje, ostaviti kifle da još malo narastu. Pre pecenja premazati ih umucenim belancima i posuti susamom. Peci na 200 stepeni 20-25 minuta.

Savet

Kifle su dobile ime po tome što se listaju kao glavica kupusa.