

Kupus kifle sa virslama



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna
- **300 ml** mleka
- **100 ml** vode
- **100 ml** ulja
- **1 kocka** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **2 kašičice** soli

Za fil:

- **100 g** margarina za mazanje
- **4** viršle
- **400 g** sitnog sira
- **malosoli**
- **2** žumanceta

Za premazivanje:

- **2** belanceta
- **susam**

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.

Za fil. Umutiti margarin i žumanca i dodati so. Viršle skuvati i ostaviti da se ohlade. 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. Na jednom kraju poreati kuvane virše. Sitan sir posuti po premazanom testu. Zatim testo urolati.

Sa tačnom iseci testo kao što je na slici. Uži deo treba da bude oko 2 cm širine.

Kifle složiti na pleh obložen papirom za pečenje. Uključiti 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 posolite susamom, a onda stavite da se peku dok ne porumene.

Gotove kifle služiti dok su tople.

Savet