

Kupus kifle sa sirom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** dl mleka
- **2** dl jogurta
- **2** jajeta
- **1** belance
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašika** soli
- **1** kocka kvasca
- **5 kašika** ulja
- **1** kg brašna

Za premazivanje:

- **250** g margarina
- **1** žumance
- **2 kašike** jogurta
- **30** g susama

Za punjeje:

- 300 gsira

Priprema

U odgovarajućoj posudi staviti mlako mleko, šećer, kockicu kvasca i nekoliko kašika brašna. Smesu promešati kašikom i ostaviti 5 minuta da krene kvasac. Nadošli kvasac isipati u vanglicu, dodati sve ostale sastojke i sa brašnom zamesiti glatko testo. Pokriti krpom i ostaviti na toplom da nadože. Nadošlo testo tazviti u veliki krug i premazati ga omekšalim margarinom. Smotati testo u rolat.

Rolat ponovo razvijte oklagijom što tanje, preseći na 16 delova i motati kiflice. Ako želite da vam kiflice budu manje, kao ove na slici, vi testo odmah podelite na tri dela i svaki deo testa posebno premazivati margarinom i uvijati. Na svakoj kiflici staviti parce sira i smotati kiflicu. Postupak ponavljati dok ne uvijete svo testo.

Staviti ih u pleh sa manjim odstojanjem. Svaku kiflicu premazati sa umucenim žumancetom sa jogurtom i pospite susamom. Ostavite ih 20-ak minuta da krenu i peci na 200 C dok ne porumene.

Uživati u neodoljivom ukusu...

...i izgledu.

Prijatno.

Savet