

## *Zelene kupus kifle*



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **600** g brašna
- **2** dl mleka
- **1** dl mlake vode
- **1** dl ulja
- **1/2** kocke svežeg kvasca
- **1** kašičica šecera
- **2** kašičice soli

#### **Za fil:**

- **100** g margarina
- **2** žumanceta
- **150** g sira
- **200** g spanaca

#### **Za premazivanje:**

- **2** belanceta
- susam

### **Priprema**

Pomešati mleko i vodu, zagrejati, pa dodati izmrvljen kvasac, kašičicu šecera i kašičicu brašna. Ostaviti da

kvasac nadoe. U posudu za mešenje prosejati brašno, pa zatim dodati ulje, so i nadošli kvasac. Zamesiti glatko testo i ostaviti ga 45 minuta da nadoe. U meuvremenu, penasto umutiti margarin sa žumancima i malo posoliti (ukoliko sir nije dovoljno slan; ako jeste, nema potrebe). Spanac (ili blitvu) dobro oprati, ocistiti i usitniti u super secku. Spanac i sir lepo promešati. Nadošlo testo premesiti i razviti oklagijom u jednu veliku koru debljine 3-4 milimetara.

Koru urolati sa oba kraja sve do sredine, tako da se dobiju dva rolata. Dobijene rolate izmeu preseći nožem.

Zatim tacnom za kolace seci u cik-cak svaki od rolata, tako da se dobiju trouglovi.

Dobijene trouglice poslagati u pleh obložen pek-papirom. Uključiti rernu da se greje na 200 stepeni, a kifle ostaviti da još malo narastu. Kada je rerna zagrejana, nadošle kifle premazati umucenim belancima i posuti susamom. Staviti ih da se peku oko 20-25 minuta.

## **Savet**