

Kupus Kifle (10)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 l toplog mleka
- 3 kašike šećera
- 2 kašike brašna
- 1 kesica suvog kvasca
- 800-900 g brašna
- 250 g margarina
- 3 žumanceta
- 3 kašice soli

Priprema

Od mleka, kvasca, šećera i brašna podmesiti kvasac, čekati da naraste. Nadošlim kvascem zamesiti mekše testo.

Kada testo nadoe oklagijom razvuci koru tanku, pa je premazati umućenim margarinom i žumancima.

Premazanu koru posuti izmrvljenim sirom i uviti je u rolat. Rolat seci na trouglove.

Kifle ostaviti da narastu. Peci u prethodno zagrejanj rerni na 200 C, oko 30 minuta. Kiflice premazati žumancetom i posuti susam preko njih, a odozgo narendati margarin.

Da bi se lakše razvile kore, testo podeliti na dve jufke.

Savet

Kupus kifle je recept stari koji mi je dala moja kuma Živka. S tim receptom sam uila razvlaiti testo. Jako su mekane i ukusne, a miris koji se pruža sea me na sreene dane. Od ove mere izlazi puno ukusnih kiflica. Prijatno!