

## *Punjene kifle*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **240** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **750 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kockica** svežeg kvasca
- **3 ravne kašičice** soli
- **2 ravne kašičice** šećera
- **1** jaje
- **150 ml** ulja
- **375 ml** mleka

#### **Za fil:**

- **150 g** gurde (sira)
- **200 g** parizera
- **1** belance
- **2 kašike** kečapa
- **1/3 kašičice** origana

#### **Za premazivanje/posipanje:**

- **1** žumance
- **1/2 kašičice** ulja
- **1 kašika** mleka
- **100 g** margarina
- **1 kašika** susama

- **1 kašika** lana
- **1 kašik** chia

## **Priprema**

U malo toplog mleka, sa šećerom i kašikom brašna podici kvasac. Brašno, so i prašak za pecivo prosejati zajedno. U vecu ciniju sipati deo brašna, dodati kvasac, toplo mleko, ulje, jaje i zamesiti testo, postepeno dodajuci ostatak brašna. Odmah podeliti na 12 obgica (svaka obgica je 100 g), ostaviti 15 minuta da odstoje. U ciniju staviti sir, rendani parizer, kecap, jaje i origano. Kašikom sjediniti fil za punjenje kifla.

Svaku obgicu rastanjiti u krug, iseci na 4 dela, pa opet svaki trougao posebno razvuci što tanje i staviti fil. Prebaciti bocne krajeve preko fila (tako fil nece da iscure), pa uvijati kifle. Reži ih na veliki pleh sa pek papirom sa razmakom, jer dosta narastu tokom pecenja. Kifle pokriti kuhinjskom krpom i ostaviti ih da dobro porastu.

Umutiti viljuškom žumance sa mlekom i uljem. Svaku kiflu pre pecenja premazati žumancem, posuti semenkama lana, susama i chia. Preko semenki staviti tanak listic margarina. Peci na 200 C, dok ne porumene. Vruce i pecene kifle pokriti kuhinjskom krpom desetak minuta.

## **Savet**