

Kupus kifle sa cvarcima



težina: **tesko**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Testo:

- **550 g**brašna
- **200 ml**mleka
- **100 ml**vode
- **1 kockica**akvasca
- **100 ml** ulja
- **1 kašicica** šecera
- **2 kašicicesoli**

Nadev:

- **2 žumanceta**
- **100 g**margarina
- **150-200 g**varaka
- **1**jaje za pramzivanje

Priprema

U mlako mleko izmrvti kvasac, dodati šecer i malo brašna. Sve promešati da nema grudvica i ostaviti na toplo da nadoe. Uzeti pola mere brašna u njega dodati so, nadošao kvasac, vodu i ulje. Varjacom sve promešati i sjediniti, da masa bude glatka. Potom dodavati ostatak brašna postepeno i rukom zamesiti meko testo. Formirati testo, staviti na odstoji oko 1 h na topлом mestu.

Margarin odstojao na sobnoj temperaturi umutiti sa žumancima. A cvarke ako su malo krupniji usitniti u secku.

Narašlo testo podeliti na 2 dela. Rasklagijati testo, srednje debljine. Premazati ga umucenim margarinom i žumancima, potom posuti preko cvarke. Uviti u rolat, i malom tacnom seci cik-cak, da uži deo bude malo širi da se bi otvorilo tokom pecenja. Ponoviti postupak i sa drugim delom testa.

Isecene kifle reati u pleh obložen pek papriom. Premazati umucenim jajetom i posuti malo soli preko njih. Peci ih u rerni na 200 C dok lepo ne nadou i porumene.

Savet

Kiflice možete posuti susamom, kimom, lanom.