Kupus kifle (11)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo:

- **500 ml**mleka
- **1 šoljica**ulja
- **3 kašikice**soli
- **3 kašikice**šecera
- **1**kvasac
- **3**jajeta
- **250 g**margarina
- **1 dl**vode
- **1 kg**brašna

Priprema

U vodu staviti izmrvljen kvasac i dodati kašicicu šecera i brašna. Kad kvasac nadoe sipati u posudu sa mlakim mlekom i dodati soli i šoljicu ulja i zamesiti. Ostaviti testo da nadoe 15 minuta. Razvuci testo u pravougaonik. Margarin pomešati sa tri žumanca i kašikicom soli. Premazati razvuceno testo i uviti u dve štrudle sa oba kraja, preseci izmeu štrudla. Štrudle seci ukoso, poreati u nauljen pleh. Umutiti belanca i kašikicom stavljati odozgo na kifle. Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni.

Savet

Prijatno!