

Kupus kifle sa trapistom



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** dl mleka
- **2** dl jogurta
- **2** kašike šećera
- **1** kašika brašna
- **20** g kvasca
- **1/2** dl ulja
- **2** jajeta
- **150** g margarina za mazanje
- **100** g trapista
- **1/2** kg brašna
- **1/2** kesice prašak za pecivo
- **1** kašika susam
- **1** kašika kim

Priprema

Smlaciti mleko i jogurt, dodati šećer i kašiku brašna, izmutiti, dodati izmravljen kvasac i ostaviti da nadoe.

U brašno dodati so i prašak za pecivo, pa izmešati i dodati nadošao kvasac i umesiti testo. Ruku prekriti sa malo ulja, da se testo lepo odvoji od ruke i posude. Ostaviti prekriveno na toplom da nadoe.

Žumanca umutiti sa margarinom i trapistom. Testo podeliti na pola, pa razvuci u 2 pravougaonika. Scaki premazati nadevom i uviti u rolat. Rolate iseci cik-cak na trouglove i reati u podmazanu okruglu tepsiju.

Prekriti krpom i ostaviti da naraste dok se rerna ne zagreje na oko 200°C.

Umutiti belanca i premazati kifle. Polovinu posuti susamom, a polovinu kimom. Peci dok ne porumene.

Savet

Služiti uz varke i ostale suve mesne proizvode, i uz jogurt.