

Slatke kupus kifle



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- 2 dlmleka
- 1 dljogurta
- 2 kašicicešecera
- 1 kašikabrašna
- 1/2 kesicesuvog kvasca
- 20 gsvežeg kvasca
- 100 gintegralnog brašna
- 100 gražanog brašna
- 300-400 gbelog brašna (mekog)
- 1/2 dlulja
- 1/2 kašicicesoli

Za nadev:

- 100 gmilka cokolada
- 100 goraha
- 1jaje
- 100 gmargarin za mazanje

Priprema

Mleko i jogurt smlaciti, dodati šećer i kašiku brašna, izmešati, pa dodati suvi kvasac i izmrviti sveži kvasac. Pokriti i ostaviti da nadoe.

Pomešati integralno, ražano, belo brašno i so, dodati nadošao kvasac i zamesiti testo. Ruku preliti uljem da se lepo odvoji testo. Prekriti i ostaviti na toplom, da nadoe.

okoladu istopiti na pari. Jaje izmutiti, pa podeliti na dva dela. U jedan deo staviti margarin i cokoladu, pa izmutiti.

Testo razvuci u pravougaonik dužine oko 40 cm, širine oko 30 cm i premazati nadevom. Posuti mlevenim orahom pa uviti u rolat.

Izrezati na trouglove, cik-cak i reati u margarinom podmazan pleh (velicine uvec tepsije).

Prekriti i ostaviti na toplom da nadoe dok se rerna zagreje na oko 220 C.

Nadošle kifle premazati polovinom umucenog jajeta i staviti u rernu. Temperaturu smanjiti na oko 200 C i peci dok ne porumeni.

Savet

Odokativno oceniti koliinu oraha, jer ako je previše, kifle e biti suvlje.