

Punjene Albertove kifle



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg** brašna
- **4 dl** mleka
- **1,5 dl** ulja
- **1,5 kesica** suvog kvasca
- **3 kašičice** šećera
- **2 kašičice** soli
- **2** jajeta
- **1 kašika** jabukovog sirceta

Za punjenje:

- **100 g** sira
- **150 g** šunke

Za premazivanje:

- **1** žumance
- **2 kašike** ulja

Još:

- **par kašika**ulja
- **po želji**susama

Priprema

Brašno prosejati. U sredini napraviti udubljenje, pa tu sipati suvi kvasac i šećer. Zatim dodavati redom preostale sastojke za testo - mlako mleko, ulje, jaja, so i jabukovo sirce. Testo najpre mesiti kašikom, a zatim rukom sve dok ne postane glatko. Premazati ga uljem i ostaviti da naraste oko pola sata.

Naraslo testo premesiti i podeliti na oko 30-40 loptica. Svaku lopticu sa svih strana premazati uljem.

Zatim ih razvijati u elipsasti oblik. Na jedan kraj staviti nadev od sira i šunke, a zatim kiflicu motati do samog kraja. Krajeve blago uviti.

Tako uraditi sa svim preostalim lopticama. Reati ih na pleh obložen pek-papirom. Prekriti čistom kuhinjskom krpom i ostaviti da odstoje oko 20-ak minuta.

Nadošle kiflice premazati žumancetom umućenim sa malo ulja i posuti susamom. Peci ih u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko 25-30 minuta.

Savet