

Kupus kifle sa cvarcima



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** gmlevenih cvaraka
- 1jaje
- **500** gbrašna
- **25** gkvasca
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera
- **180 ml**jogurta
- **150 ml**vode
- **3 kašike**ulja

Priprema

Razmutiti kvasac sa šećerom i vodom. Ostaviti da nadodje.

U posudu za mešenje staviti brašno pa dodati so, ulje, jogurt, nadošli kvasac pa umesiti testo.

Ostaviti testo na toplom mestu da naraste.

Kada je testo naraslo razviti ga u veliki krug. Preko testa rasporediti mlevene cvarke. Uviti u rolat.

Rolat oštirim nožem iseci na trouglove pa ih poredjati u podmazanu tepsiju. Premazati ih umucenim jajetom pa ih ostaviti oko 20 minuta da još narastu. Zagrejati rernu na 200 stepni pa staviti kupus kifle da se peku oko 20 minuta.

Savet