

## *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**