

Pica - kupus kifle



Sastojci

Testo:

- 1 kg brašna
- 1 kašicica soli
- 2 jajeta
- 2 dl ulja
- 0,5 l mleka
- 50 g svežeg kvasca
- 2 kašicice šecera

Nadev:

- 3-4 kašike kecapa
- 350 g pileceg parizera
- 100 g kackavalja
- 1 kesica origano
- 2 prstohvata peršuna (seckanog)

Premazivanje i posipanje:

- 1 jaje
- 40 g susama
- 30 g krupne morske soli

Priprema

Zagrejati mleko sa šecerom i dodati kvasac, pa ostaviti da nadodje.

U prosejano brašno izmešati so, dodati jaja, mlako mleko sa nadošlim kvascem i ulje, pa zamesiti meko glatko testo. Ostaviti testo, prekriveno krpom, da naraste.

Naraslo testo podeliti na 4 dela. Svaki deo blago premesiti, oblikujući lopte. Svaku loptu rastanjiti oklagijom na 2-3 mm debljine, u obliku dugog pravougaonika.

Rastanjeno testo ravnomerno poprskati kecapom. Preko toga narendati pileci parizer i obilno posuti origanom i peršunovim listom.

Uviti rolat po dužoj strani, pridržavajući nadev da se ne pomeri i klizi ka spoljnoj strani.

Seci trouglove na cik-cak, tako da špic trougla uvek bude zasečen, kako bi se listići trougla rascvetali pri narastanju i pečenju i da izgledaju kao rascvetale glavice kupusa.

Isecene trouglove redjati u nepodmazan pleh, sa većim razmakom sa svih strana, jer će testo narasti.

Ostaviti trouglove da narastu u plehu, dok se greje rerna, a za to vreme ih premazati umućenim jajetom, pa svaku posuti susamom i krupnom morskom solju.

Peci u zagrejanjnoj rerni oko 20-25 minuta na 180°C, da lepo porumene.

Recept je poslala Dragica Lovcevic, Šabac.