

Slatke kupus kifle



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **25 g** svežeg kvasca
- **1 kašika** šećera
- **250 ml** mleka
- **100 g** mekšalog margarina
- **1 prstohvat** soli
- **2 kašike** šećera
- **1 manja** tga marmelade
- **3 kašike** mlevenog keksa
- **1** jaje za premazivanje

Priprema

Sjediniti 50 ml mleka, kvasac i kašikicu šećera. Dobro izmesati i ostaviti da nadodje.

U posudu za mešenje dodati polovinu brašna s malo soli. Dodati nadošli kvasac, preostalo mleko, šećer i omekšali margarin.

Izmešati pa postepeno dodavati ostatak brašna. Umesiti testo pa ga ostaviti oko 20 minuta da naraste. Nadošlo testo razviti tanko.

Pomešati marmeladu i keks. Premazati celo testo. Umotati testo u rolat pa ga iseci cik-cak u trouglove.

Tepsiju obložiti papirom, poredjati kupus kifle, premazati ih umućenim jajetom. Ostaviti ih tako u tepsiji oko 20 minuta. Staviti kupus kifle u zagrejanu rernu na 180 stepeni da se peku oko 20 minuta.

Savet