

Gusenica kifle sa nadevom



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 50 ml mlake vode
- 1 kašičica šecera
- 1/2 kockice kvasca
- 100 ml jogurta
- 50 ml mleka
- 50 ml ulja
- 2 pune kašike pavlake
- 1 kašika šecera
- 1/2 kašike soli
- oko 300-400 g brašna

Za nadev:

- 10 kolutova pilećih prsa
- 100 g krem sira

Za premaz:

- 1 jaje
- malo soli
- po potrebi susam
- 10 g maslaca

Priprema

Mlakoj vodi dodati kašiku šecera i izmrvljen kvasac. Izmešati da se otopi i ostaviti da naraste. U ciniju pomešati mleko, jogurt, ulje, pavlaku so i ostatak šecera. Izmešati. Dodati narasli kvasac. Umesiti mekano testo koje se ne lepi. Prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da naraste oko 40 minuta.

Naraslo testo podelitu na 10 loptica. Svaku lopticu razviti oklagijom.

Na jednom kraju premazati krem sir i preko dodati kolut pilecih prsa isecen na pola.

Drugi kraj testa iseci na nekoliko mesta. Presaviti levu i desnu stranu ka unutra i zarolati kiflu. Ponoviti postupak sa preostalim testom.

Kifle redjati u pleh na pek papiru. Ostaviti da odstoje dok se rerna zagreje na 200 C. Pre pecnja kifle premazati umucenim jajetom, posuti susamom.

Kifle peci na 200 C oko 30 minuta. Vruce kifle premazati maslacem. Prekriti krpom i ostaviti 10 minuta da se prohlade.

Služiti kifle uz jogurt, kiselo mleko ili pavlaku. Prijatno!

Savet

Odlina, mekana i jako ukusna gusenica kifla. Ako želite da probate, preporučujem da odmah napravite duplu meru