

Margarin kifle



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- **1 kg** brašna
- **50 g** kvasca
- **2 kašičice** soli
- **5 kašika** ulja
- **1** jaje
- **2,5 dl** mleka
- **2,5 dl** vode
- **400 g** margarina

Nadev:

- sir

Premazivanje:

- **1** jaje
- **1** žumanac

Priprema

U pola šolje toplog mleka razmutiti kvasac. Od brašna, soli, pripramljenog kvasca, ulja, jaja, mleka i vode umesiti srednje meko testo i podeliti ga na 8 loptica. Svaku lopticu razvuci oklagijom, na 7 razvucenih kora reati tanke listice margarina, a zatim 8 kora reati jednu preko druge, a na poslednju koru ne stavljajte margarin.

Ostaviti da odstoji 20 minuta.

Testo zatim razvuci u veliku okruglu koru. Koru iseci na 4 dela, a zatim svaku cetvrtinu još na 3 dela. Na svaki trougao staviti sir i uviti. Kifle reati u podmazani pleh i ostaviti da odstoje 1 sat.

Zatim svaku kiflu premazati razmucenim celim jajetom i žumancetom i na svaki kroasan staviti po kockicu margarina. Peci u rerni na 220 stepeni 20 minuta.

Savet