

Kupus kifle

Super je za uzinu.A moze i uz predjelo.

1 zamesiti testo od mleka,kvasca,secera,ulja,1 kasicicom soli i brasna toliko da vam testo bude kao za hleb.

2

3 Testo podeliti na 2 jednaka dela.Razviti 2 pravougaone kore.Filovati sledecim filom

4

5

6 Razmek sati margarin i dodati 3 zumanca i 3 kasicice soli.Time premazati kore.

7

8

9 Kore uviti u rolat i seci nozem u cik,cak.redjati u podmazan pleh i ostaviti da nadodje.U medjuvremenu umutiti penu od belanaca i pre samog pecenja premazati secene parcice.

Sastojci:

margarina 125 g
mleka 1/2 l
jaja 3
secera 3 kasike
soli 1+3 kasicice
ulja 1 soljica
kvasca 1 kocka
po potrebi brasno

11

12 pi na 200 C oko 30 minuta

Napomena:

Mozete ih posipati susamom ako volite.