

Sajtos kifli

Hozzávalók:

A tésztához:

70 dkg. liszt

2 db. tojás

1 db. tejföl

2 dl. tej

1 dl. étolaj

1 mk. só

5 dkg. élesztő

A kenéshez:

25 dkg. Ráma margarin

10 dkg. reszelt sajt

1 ek. só

A tetejére:

1 db. tojás

reszelt sajt



Elkészítés:

Langyos tejben, pici cukorral az élesztőt megfuttatjuk, és a hozzávalókkal jól eldolgozzuk. A tésztából 9 cipót formázunk. A cipókat vékony, kerek lapokra nyújtjuk, és mindegyiket megkenjük a margarinból, sóból és a reszelt sajtból kikevert krémmel. A megkent lapokat hármassával egymásra tesszük, így három lapunk lesz. Mindegyik lapot - mintha tortát szeletelnénk - 16 cikkre vágjuk. A cikkeket a vastagabb végétől kezdve feltekerjük, kifliket formázunk belőlük, és tepsibe rakjuk. Tetejüket felvert tojással megkenjük, reszelt sajttal - esetleg köménymaggal is - megszórjuk. 2 óra kelesztés után előmelegített sütőben (légkeveréses 180°) aranybarnára sütjük.