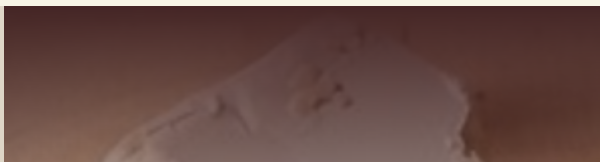


Sajtos kifli

| élesztős kelt tészta |

Hozzávalók:

2 db élesztő
pici cukor
0,5 l tej
1 kg liszt
1 ek só
2 dl étolaj
30 dkg sajt
25 dkg margarin
1 db tojás
1-2 ek szeszámag (a tetejére)

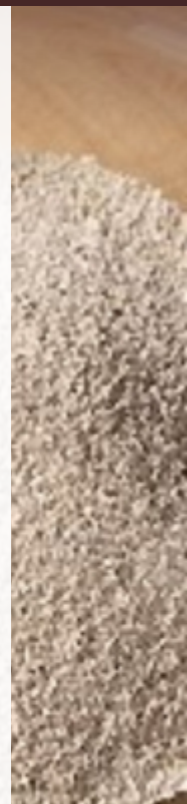


családi recepttár

sós süti

Elkészítés:

- ▶ Az élesztőt a cukros tejben megfuttatjuk, majd a lisztkupac közepébe mélyített fészekbe öntjük.
- ▶ A tej, a só és az olaj fokozatos hozzáadásával tésztát gyúrunk belőle.
- ▶ Lefedve, meleg helyen fél óráig kelesztjük, majd 8 részre osztva cipókká formáljuk.
- ▶ Minden cipót kör alakúra nyújtunk és 8 db egyenlő cikkelyre vágunk, majd ezeket sajttal töltve és feltekerve csinos kifliket gyártunk.
- ▶ A kifliket tepsibe helyezzük, megkenjük tojással, szórjuk szeszámaggal és margarint rakunk közéjük, majd 200 °C-os elektromos sütőben megsütjük őket.



A receptet beküldte: **Borsos Elvira**