

Sós kifli

Hozzávalók:

- 150g Mester kelt tészta liszt
- 10g élesztő
- mokkás kanál cukor
- 100ml tej
- 20ml étolaj
- nagy csipet só

Töltelék:

- 50g margarin
- 1 tojás sárgája
- 1 teás kanál só
- 20g reszelt sajt

Tetejére:

- 1 tojás
- 10g sajt

Elkészítése:

A tészta hozzávalóiból kelt tésztát készítünk, és 2 részre osztjuk, minden cipót kör alakúra nyújtjuk 2-3mm-esre a töltelékkel megfelezzük és a körlapot megkenjük, majd nyolc körcikkre osztjuk, feltekerjük és kifli alakúra formázzuk, tetejét tojással megkenjük és reszelt sajttal megszórjuk. Sütő papírral bélelt tepsibe tesszük. Kelesztjük, 180C-ra előmelegített sütőben készre sütjük.