Tirpák kolbászos kifli

1	90	2
Nehézség	Perc	tepsi

Allergének:

Hozzávalók

- 250 g tej 2.8%
- 20 g kristálycukor
- 35 g friss élesztő
- 150 g napraforgó olaj
- 20 g só
- 500 g finomliszt
- 200 g füstölt szárazkolbász
- 1 db tojás
- 100 g reszelt sajt

1. Tejben elmossuk az élesztőt és a cukrot, hozzákeverjük az olajat, hozzáadjuk a lisztet, a sót és tésztává gyúrjuk. Jól összedolgozzuk.
2. Rövid kelesztés után vékonyra kinyújtjuk és hosszúkás egyenlő szárú háromszögekre vágjuk. Felkockázott kolbászdarabokat teszünk bele és hosszanti irányába feltekerjük.
3. Sütőpapírral takart lemezre, kis távolságot tartva feltesszük. Kevert tojással megkenjük, reszelt sajttal szórjuk. Langyos helyen utókelesztjük, majd 180°C-on aranybarnára sütjük.

T. Kihűlés után fedve tároljuk!

Google Play
App Store