



Forrás: Rama recepttár
Fotó: Dágány Ferenc

Hozzávalók

a kiflihez:

3 dkg élesztő, 2 dl tej, 1 evőkanál kristálycukor, 30 dkg finomliszt, 7 dkg vaj vagy sütőmargarin, 1 tojás, fél kiskanál só, a töltelékhez:

2 nagy (40 dkg) vöröshagyma, 0,5 dl olaj, fél kiskanál só

a tepsi kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin

a tészta lekenéséhez:

1 tojás

1. Az élesztőt 1 deci langyos tejbe morzsoljuk, a cukrot beleszórjuk, és 10 percre félretesszük, hogy az élesztő felfusson. A lisztet az olvasztott vajjal (margarinnal), a tojással, a maradék 1 deci langyos tejjel, a felfuttatott élesztővel és fél kiskanál sóval tésztává dagasztjuk, jól kidolgozzuk.
2. Cipót formálunk belőle, a tetejét belisztezzük, tiszta konyharuhával letakarjuk, kb. 45 perc alatt a duplájára kelesztjük. Ez elég idő a töltelék elkészítésére.
3. A hagymát megtisztítjuk, finomra aprítjuk, a megforrósított olajon, közepes lángon megfonnyasztjuk, megsózzuk, hűlni hagyjuk.
4. Amikor a tészta megkelt, gyúrotáblán négy részre osztjuk, egyenként meggömbölygetjük, 15 percre félretesszük. Ezután egyenként kb. 20 centi átmérőjű kerek lappá nyújtjuk, mindegyiket 8 cikkre vágjuk. Szélesebb oldalukra kiskanálnyi párolt hagymát halmozunk, majd a tésztát a csúcsuk felé feltekerjük, kifli alakúra hajlítjuk.
5. Nem túl szorosan vajjal kikent tepsibe rakjuk. A tetejüket felvert tojással lekenjük. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C, légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 25 perc alatt megsütjük.

32 darab

Elkészítési idő: 2 óra

Egy darab: 86 kcal