



Hozzávalók

a tésztához:

3 dl tej, 1 kiskanál kristálycukor, 5 dkg élesztő, 50 dkg finomliszt, 1 púpozott kiskanál só, 17 dkg vaj vagy sütőmargarin

a nyújtáshoz:

finomliszt

a töltelékhez:

12 virsli

a tepsi kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin

a lekenéshez:

1 tojás

a tetejére:

10 dkg reszelt trappista sajt (füstölt is lehet)

1. A tejet meglangyosítjuk. A cukrot belekeverjük, az élesztőt belemorzsoljuk, letakarjuk, meleg helyen 10-15 perc alatt felfuttatjuk. A lisztet egy tálba szitáljuk, a sóval összeforgatjuk, azután a tejes élesztővel és az olvasztott vajjal (margarinnal) jól bedagasztjuk. Akkor jó, ha könnyű, az edény falától elváló kelt tészta lesz belőle. Letakarjuk, meleg helyen kb. 50 percen át kelesztjük.
2. Ezután 3 kis cipót formálunk belőle. Egyenként meglisztezett gyúrolapon kb. 28 centi átmérőjű kerek lapokká nyújtjuk. Mindegyiket 8-8 részre vágjuk.
3. A virsliket, ha kell leborózzuk, majd félbevágjuk. Minden kis tésztaháromszög szélesebbik oldalára 1-1 fél virslit rakunk és egyenként a tészta csúcsa felé felcsavarjuk. Így lesznek helyes kis kiflik belőle.
4. Vajjal (margarinnal) kikent vagy sütőpapírral bélelt tepsire rakjuk. Tetejüket fölvert tojással lekenjük, reszelt sajttal megszórjuk. Előmelegített, jó közepesen forró sütőben (190 °C, légkeveréses sütőben 170 °C) kb. 20 percig sütjük.

24 darab

Elkészítési idő: 2 óra

Egy darab: 220 kcal