

Sajtos kifli egyszerűen

Hozzávalók:

- 1 kg liszt
- 5 dkg élesztő
- 4 kávéskanál só
- 2 kávéskanál cukor
- 2 dl olaj
- 6 dl langyos tej
- reszelt sajt a tetejére



Elkészítés:

Az alapanyagokat egy tálban összegyűrjük, majd 10 gombócra osztjuk a tésztát, és deszkán fóliával és konyharuhával letakarva kb. 1 óráig kelesztjük. A gombócokból kerek lapot nyújtunk, és derelyevágóval 8 cikkre vágjuk, mint a tortát. A tölteléke lehet bármilyen, sajtrudacska, szalámi, kolbász vagy vajdarabka. Ezután a körcikk szélesebbik végén elkezdjük feltekerni. Sütőpapíros tepsiben még kelesztjük 20-30 percig, megkenjük tojással, megszórjuk sajttal vagy magokkal, mákkal, amivel gondoljuk. 180 fokban megsütjük.