

Kifli variációk sütőben

Töltött Kifli:

A kiflit hosszában kettévágom, belét kiszedem, tejben megáztatom (a kiflit is egy pillanatra tejbe mártom), darált parizerrel, sonkával, darált vagy apróra vágott kolbásszal vagy ami éppen van összekeverem a kiflibelet, fűszerezem, visszatöltöm a kiflibe, reszelt sajtot szórok a tetejére és forró sütőben megsütöm. Savanyúsággal, salátával, teával finom vacsora.

Paradicsomos kifli:

Kivajazott tepsibe rakom a kiflikarikákat, beterítem sonkával, azt paradicsommal, a paradicsomra szórok oregánót, erre pedig valamilyen reszelt sajtot. 10-15 percig sütöm forró sütőben.

Kolbászos kifli:

2 kifli hosszában kettévágok, belét kissé kikaparom. 1 tojás fehérjét habbá verek, a tojássárgáját összekeverem 1-2 kiskanál tejföllel, apróra vágott kolbásszal és reszelt sajttal, sózom, borsozom majd a óvatosan összeforgatom a habbá vert fehérjével. A kifliket meglocsolom tejjel, majd a tojásos keveréket beletöltöm. Forró sütőben szép pirosra sütöm.

A maradék kiflibelet megszáritom és felhasználhatom fasírtnak vagy másához.

Gombás kifli:

A felkarikázott kiflit beáztatom tejbe. A gombát megpárolom, teszek bele kemény tojást kockára vágva. Sózom, borsozom (esetleg teszek bele vágott petrezselymet). Rétegesen lerakom egy kivajazott tepsibe, tetejét leöntöm tejföllel, s jó sok reszelsajttal megszórom. Forró sütőben pirosra sütöm. Lehet bele tenni még felkockázott sonkát is vagy valamilyen maradék húst akkor még jobb.

Egyszerű kolbászos kifli:

A karikára vágott kiflit megvajazom, teszek rá kolbászkarikát, rá egy fél kiskanál tejfölt és a tetejére egy csepp pirosaranyat. Fogpiszkálóval átszúrom, kivajazott vagy alufóliával bélelt tepsire rakom és forró sütőben 5-10 perc alatt megsütöm.

Löncshúskonverves kifli:

A kiflit hosszában kettévágom, belét kikaparom, tejbe áztatom. Kicsit a kifliket is meglocsolom tejjel. A löncshúskonzervet összekeverem borssal, ketchuppal, mustárral és a kifli belével. Ha kell még ízesítem. Visszatöltöm a kiflibe, s a tetejét megszórom reszelt sajttal. Forró sütőben megsütöm.

Kiflifelfűjt:

Kb. 10 kiflit nem túl nagy karikákra vágok egy nagy tálba. 1 liter tejben, 4 db tojás sárgáját, 3-4 evőkanál cukrot és 1 vaníliás pudingport összekeverek csomómentesen. Gyakran kavargatva forrásig melegítem a tejet vigyázva hogy a tojássárgája ne csomósodjon össze. Közben a tojásfehérjéket felverem cukorral. (Ízlés szerint, de jobb ha édes). Ha kész, óvatosan hozzákeverem a tejes krémhez a habot. Utána ráöntöm a kiflikre és ezzel is óvatosan összekeverem. Kivajazott tűzálló edénybe öntöm és forró sütőben pirosra sütöm.

Meggyes guba:

3 tojást habverővel jól összekeverek 3-4 evőkanál cukorral, 1 csomag vaníliás cukorral (vagy 1/2 teáskanál vaníliaaromával) majd beleöntöm a tejet. 6-8 db kiflit felkarikázok és összekeverem a tejes keverékkel. Jól összeforgatom és állni hagyom. Ledarálók 10-15 dkg diót és összeforgatom friss, fagyasztott vagy lecsöpögtetett konzerv meggyel. (Ha friss vagy fagyasztott a meggy akkor 2-3 evőkanál cukrot is adok a dióhoz). Kivajazott jénaiba rakom rétegesen a tejbe áztatott kiflit és meggyet. Vagy az egészet összeforgatom és úgy öntöm a jénaiba. A tálban maradt tejjel meglocsolom a tetejét és pár darabka vaját is dobok rá. Forró sütőben megsütöm kb. 15-20 perc alatt.