

# Chifle asortate

## Chifle asortate

### Ingrediente :

500 g faina, 1 cub drojdie proaspata, 1 lingurita zahar, 6 linguri ulei, sare, 150 g ceapa taiata rondele, 200 g cascaval, 1 ou, 3-4 felii sunca afumata, 3-4 felii somon afumat, chimen

### Preparare :

Se face un aluat din faina, drojdie sfarimata, zahar, 250 ml apa calduta, 4 linguri ulei si 1 lingura sare. Se acopera si se lasa la cald 30 de minute. Se prajeste in ulei ceapa rondele. Se rade cascavalul. Se taie fisii sunca si somonul. Se mai framinta aluatul si se formeaza un rulou de aproximativ 35-36 cm. Se taie 16 felii care se intind fiecare, astfel incat la final sa aiba grosimea de 1 cm. Se aseaza pe o tava unsa si se ung cu oul usor batut. Se presara chimen (optional). Se dispun rondelele de ceapa, feliile de sunca si de somon. Se presara cascaval. Se dau la cuptorul incins la 200 grade Celsius 20 de minute.