

# **Punjene kiflice**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

## **Sastoјci**

### **Za testo:**

- **300** gbrašna
- **1** kašicicasoli
- **150** gmargarina
- **25** gkvasca
- **1**jaje

### **Za premazivanje:**

- **1**jaje

### **Pica nadev:**

- **50** gkecapa
- **200** gšunkarice
- **100** gkackavalja
- origano

## **Priprema**

Prosejano brašno izmrviti sa margarinom. Kvasac pomešati sa 3 kašike mlake vode, dodati brašno, pa umesati i jaja. Zamesiti testo da se odvaja od posude i ostaviti da kisne 30 minuta. Testo podeliti na 2 jufke, istanjiti i iseci na 6 trouglova svaku jufku. Staviti nadev na siri deo, urolati i ostaviti da odstoje oko pola sata u namašcenom plehu. Premazati kifle umucenim jajetom i peci na 220 stepeni oko 20-tak minuta.

Nadev od mesa: 300 grama mlevenog mesa, jedna glavica crnog luka, 2 kašike ulja, so, biber, jedna kašicica senfa, jedna mala kašika brašna, 2 jajeta, 1 dl kisele pavlake. Izdinstati meso i luk, dodati ostale sastojke i ostaviti da se ohladi, jaja na kraju dodati i filovati kiflice.

Nadev od pecuraka: 400 grama pecuraka, jedna kašika ulja, peršun, so, biber, sve izdinstati i na kraju dodati jedno jaje.

Nadev od sira: 400 grama sira, jedna kašika griza, jedno jaje, sitno seckana mirojija, so.

### **Savet**