

Pica kiflice



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **dl**mleka
- 1**k**vasac
- 2**j**ajeta
- 1,5 **dl**ulja
- 500 **g**brašna
- šećer
- so
- 1,5 **dl**kecapa
- 200 **g**salame
- 200 **g**kackavalja
- origano

Priprema

U mlako mleko dodati šećer, so i 2 kašike brašna i kvasac pa ostaviti da nadoe. U vanglicu staviti jaje, so, ulje dodati nadošao kvasac i brašno i umesiti testo. Ostaviti da nadoe. Nadoslo testo podeliti na dva dela. Razvuci prvi deo i seci trouglove. Narendati salamu i kackavalj pa dodati kecap i origano. Ovu masu stavljati na svaki trougao. Uviti kiflice i premazati jajetom. Peci.

Savet