

Pizza kifle



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**brašna
- **1 kockakvasca**
- **1 kašikasoli**
- **1 kašika**šecera
- **500 ml** mleka
- **200 ml**ulja
- **2** jajeta
- **200 g**biljnog kackavalja
- **300 g**šunke
- **250 g**margarina
- **200 g**kecpa

Priprema

Mleko, šecerom i kvasac, pa ostaviti da nadoe. U brašno izmešati so, dodati jaja, mlako mleko sa nadošlim kvascem i ulje, pa zamesiti meko testo. Ostaviti testo da naraste. Narašlo testo podeliti na 4 dela. Svaku loptu rastanjiti oklagijom u obliku pravougaonika. Testo premazati kecapom. Preko toga narendati šunku i kackavalj i uviti u rolat.

Seci trouglove na cik-cak, tako da špic trougla uvek bude zasecen.

Isecene trouglove reati u podmazan pleh, premazati umucenim jajetom i susamom i preko njih narendati margarin i odmah peci. Peci u zagrejanoj rerni oko 20-25 minuta na 180°C.

Savet