

Punjene kiflice (2)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **600** gbrašna
- **1** kockicakvasca
- **1** kesicaprška za pecivo
- **1,5** kašicicasoli
- **1** kašićicašecera
- **150** mltoplog mleka
- **100** mltople vode
- **100** mlulja
- **50** mljogurta

Fil:

- **100** gmrvljenog sira
- **100** gšunke
- **100** gkackavalja
- **1**jaje
- biber
- aleva paprika

Priprema

Testo: U toploj vodi razmrvit kockicu kvasca i sacekati da kvasac uskisne. U vanglicu staviti brašno, pa mu dodati sve navedene sastojke i zamesiti mekano testo. Umešeno testo ostaviti da udvostruci svoju zapreminu.

Nadošlo testo izruciti na pobrašnjenu radnu površinu i podeliti ga na 4 jufkice (loptice). Uraene loptice, od testa, ostaviti po strani, dok se pripremi fil.

Fil: Šunku iseci sitno, na kockice. Kackavalj izrendati, sitno. Staviti u ciniju. U posebnom tanjiru umutiti jaje i izmrvljeni sir. Dodati u mešavinu šunke i kackavalja. Posuti sa biberom i alevom paprikom (kolicina po želji). Sve dobro promešati, da se svi sastojci sjedine.

Svaki deo testa razviti u krug, podeliti na osam trougla, na svaki staviti po punu kašicicu fila i umotati u kiflicu. Kiflice poreati u pleh, preko pek papira i ostaviti da narastu. Narasle kiflice premazati mešavinom žumanceta i malo mleka, posuti susamom (ne mora) i staviti da se peku, u prethodno zagrejanoj rerni, na 200 stepeni.

Savet