

## *Kiflice sa salamom*



težina: **lako**

za: **48** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1,5 kg** belog brašna tip 400 meko
- **1** **cašak** kisele pavlake
- **1** **pakovan** **jesvežeg** kvasca
- **200 ml** maslinovog ulja
- **1** **kašika** soli
- **400 ml** mleka
- **300 ml** vode
- **150 g** salame

### **Priprema**

U posudu staviti brasno 1,200 kg, ulje i so.

Dodati pavlaku.

Zatim mleko.

Zatim kvasac rastopljen u mlakoj vodi.

Umutiti mikserom.

Zatim dodati još 300 g brašna i zamesiti testo. Ostaviti da nadoe. Jednom premesiti. Dovoljno je sat, sat i po

vremena da testo lepo nadoe.

Testo podeliti na loptice, zatim svaku lopticu razvuci oklagijom. Nožem iseci na osam trouglova.

Svaki trougao napuniti parčetom salame.

Uviti kao kiflicu.

Na pek papir redjati kiflice i premazati ih margarinom.

Peci u unapred zagrejanj pecnici na 200 C oko 40 minuta. Prijatno.

**Savet**