

Kiflice sa salom



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo

- 1 kg brašna
- 5 dl jogurta
- 40 g kvasca
- 400 g sala
- 1 kašica soli
- 2 kašike šecera
- 2 kašike ruma
- 2 kašike ulja
- 1 dl vode
- 1/2 limuna sok

Fil:

- mešana marmelada - džem

Još:

- šećer u prahu

Priprema

Od brašna, jogurta, vode, kvasca, šecera, soli, ulja, 1 kašike ruma umesiti kiselo testo na uobicajan nacin. Ostaviti 15 minuta. Salo samlet i mikserom umutiti sa 1 kašikom ruma sokom limuna i 2 kašike brašna. Testo

rastanjiti premazati polovinom sala uviti u rolat ostaviti 30 minuta zatim ponovo rastanjiti premazati preostalim salom opet uviti i ostaviti još 30 minuta. Testo rastanjiti isecci na kvadrate staviti marmeladu oblikovati kifle il paketice poredati u nauljen pleh i staviti na 250 stepeni zatim skinuti na 200 stepeni i peci oko 30 minuta.

Savet