

Kiflice sa pavlakom i salamom (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **0,5 dlmleka**
- **0,1 dlvode**
- **1 kašika šecera**
- **1kvasac**
- **3 šoljice (od crne kafe-manje) ulja**
- **oko 1 kg brašna**
- **2-3 kašicice soli**

Još je potrebno:

- **1 jaje (za premazivanje)**
- **malo susama (za premazivanje)**
- **1 pavlaka**
- **oko 100-150 g sitno rendane salame**

Priprema

Sjediniti mleko i vodu, dodati šefer pa smlaciti i zatim staviti kvasac da naraste. U posudu za mešenje testa staviti nadošao kvasac, dodati ulje, so i postepeno dodavati brašno i mesiti testo.

Za filovanje kiflica umutiti pavlaku pa dodati sitno rendanu salamu.

Testo podeliti na 6-7 manjih obgica i ostaviti da odstoji 20-ak minuta.

Zatim svaku lopticu razvuci oklagijom, iseci na 8 jednakih trouglova i na svaki staviti po kašicu fila.

Kiflice pre pecenje ostaviti da odstoje nekih 20-30 minuta, zatim ih premazati umucenim jajetom i posuti susamom. Peci u rerni prethodno zagrejanoj na 220 stepeni.

Savet

Kiflice se mogu praviti i sa sirom. Takoe se mogu praviti i slatke, samo se tada stavi 1 kašica soli, a sve ostalo je isto...