# *Slane kiflice*



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

**Testo:**

- **700 g**brašna
- **1 kockica**kvasca
- **2**žumanca
- **200 ml**vode
- **200 ml**mleka
- **50 g**margarina
- **2 kašicice**soli
- **1 kašicica**šecera

**Fil:**

- **150 g**sira
- **150 g**šunke
- **50 ml**kecapa
- **1**belance

**...i još:**

- margarin

## Priprema

U toplom mleku podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, pa dodati so,šecer, žumanca, rastopljeni margarin,

toplu vodu i pripremljeni kvasac, umesiti glatko testo. Ako je potrebno dodati još brašna. Umešeno testo ostaviti da uskisne.

Fil: U odgovarajucoj posudi viljuškom izgnjeciti sir. Dodati iseckanu šunku, kecap i belance. Sjediniti.

Uskislo testo izruciti na pobrašnjenu radnu površinu. Razviti ga u oblik pravougaonika. Iseci na kocke, filovati i uviti u rolnice. Rolnice poreati u pleh, preko pek papira. Sacekati da malo narastu. Premazati ih umucenim belancetom i preko svake rolnice staviti po malo margarina. Staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 190 stepeni.

## Savet