

## Školjkice kiflice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

### Sastojci

#### Za kiflice:

- **500 ml** mlakog mleka
- **1** kvasac
- **4 kašičice** šećera
- **2 kašičice** soli
- **800 g** brašna
- **3 šoljice** ulja
- **250 g** šunke
- **300 g** kecapa
- **1 kesica** origana

### Priprema

Staviti kvasac da naraste u mleku, dodati brasno, so, secer, mleko i ulje. Zamesiti testo i ostaviti da odstoji 30 minuta.

Razviti testo i vecom csom ili soljom praviti krugove, na sredinu staviti sitno iseckanu sunk sastavljenu sa kecapom i origanom, preklopiti i viljuskom u krug ga oblikujte kao školjkicu.

### Savet