

Punjene bavorske kiflice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **800 g** brašna
- **1 kesica** suvog kvasca
- **400 ml** mleka
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera
- **100 ml** ulja

Kuvanje:

- **2** vode
- **50 g** sode bikarbone

Fil:

- **300 g** salame
- **100 ml** kisele pavlake
- **100 ml** kečapa
- **200 g** trapista
- **1 kašičica** origana
- **1 kašičica** soli

Priprema

Zamesiti testo od navedenih sastojaka i ostaviti da ostoži nekih pola sata na toplom mestu. Salamu izrendati i pomešati sa pavlakom, kecapom, soli i origanom, a sir iseci na trakice. Testo podeliti na jufkice i rastanjiti. Iseci na trouglove i na kraj testa staviti fil i sir. Uviti u kiflice i ostaviti da ostoži nekih 15 minuta.

U šerpu staviti vodu i sodu i ostaviti da provri. Smanjiti temperaturu da blago vri, pa spuštati kiflice da se kuvaju oko 2 minuta. Izvaditi kiflice i reati u tepsiju. Peci na 200 stepeni dok ne porumene. Kiflice možete posuti sa morskom soli ili sa susamom.

Savet