

# **Kiflice sa jogurtom**



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

## **Sastoјci**

### **Potrebno je:**

- **500** gbrašna
- **1**jaje
- **200** mljogurta
- **100** mlmleka
- **1** kockicakvasca
- **50** mlulja
- **2** kasicice soli
- **1** kašićicašecera
- **2** cenabelog luka

### **Za premazivanje**

- **1**žumance
- **1** kašikaulja
- **1** kašikamleka

## Za fil:

- **50 g**margarina
- **200 g**salame
- **150 g**kackavalja
- **po ukusu**kecapa
- **po ukusu**origana
- **100 g**susama

## Priprema

Beli luk iseckati i staviti ga u jogurt, pa ostaviti da odstoji 25-30 minuta. Nakon toga, jogurt procediti, a beli luk baciti. U mlakom mleku razmrvti kvasac sa kašicicom šecera i brašna i ostaviti da nadoe. Zagrejati jogurt da bude mlak. Umutiti jaje sa jogurtom, dodati ulje, nadošli kvasac i so. Zatim postepeno dodavati brašno sve dok se ne umesi glatko testo. Prekriti ga krpom i ostaviti da nadoe. Nadoslo testo premesiti, razvuci oklagijom na 7-8 mm debljine. ašom vaditi krugove. Svaki krug zaseci na 2-3 mesta. Preko svakog kruga premazati kecap, staviti parce salame, malo rendanog kackavalja i origana. Uvijati kiflice i premazati ih umucenim zumancetom sa kašikom ulja i mleka. Kiflice poredjati u pleh obložen pek-papirom, posuti susamom, a odozgo narendati margarin. Peci na 180 stepeni dok ne porumene.

## Savet