

Kiflice sa jogurtom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g brašna
- **1** jaje
- **200 ml** jogurta
- **100 ml** mleka
- **1** kockica kvasca
- **50** ml ulja
- **2** kašičice soli
- **1** kašičica šećera
- **2** cenabelog luka

Za premazivanje

- **1** žumance
- **1** kašičica ulja
- **1** kašičica mleka

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 razmrviti kvasac sa kašičicom šecera i brašna i ostaviti da nadođe. 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 nadođe. Nadoslo testo premesiti, razvuci oklagijom na 7-8 mm debljine. Šašom 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