

Kiflice pizza



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastoјci

Potrebno je:

- **500 ml mleka**
- **1 kašicica soli**
- **1 kašicica šećera**
- **1 kvassac**
- **1 kesica prasika za pecivo**
- **1 kašika sirceta**
- **200 ml ulja**
- **2 jajeta**
- **po potrebi brašna**

I još:

- **300 g šunke**
- **200 g kackavalja**
- **150 ml kecapa**
- **1 kesica origane**
- **1/2 margarina**
- **1 jaje**
- **100 g susama**

Priprema

U malo mleka izmrvit kvasac, dodati so, šecer i malo brašna. Ostaviti na toplo da nadoe. U brašno dodati prašak za pecivo, nadošao kvasac, mleko, ulje, jaja i sirce. Ja sam dodavala postepeno brašno oko 600 g.

Umesuti glatko testo i ostaviti da odstoji.

Pomešati izrendanu šunku, kackvalj, kecap i origano. Nadošlo testo razviti, seci i filovati kiflice. Premazati ih jajetom, posuti susamom i staviti po manju kockicu margarina.

Peci na 200 C oko 25 minuta.

Savet