

Pizza kiflice



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za tijesto:

- 1margarin
- **1 kockakvasa**
- 3 jajeta
- **4 kašikešecera**
- 2 dlmlijeka
- 2 dlkisele pavlake
- **malosoli**
- **1 kesicapraška za pecivo**
- **2 kesicevanilin šecera**
- **po potrebibrašna**

Za fil:

- **500 g šunke**
- **500 g sira**
- origano
- kecap

I još:

- 2-3 žumanjka

Priprema

Pomiješati sve sastojke i zamijesiti mekše tijesto. Ostaviti da ukisne. Šunku i sir izribati i pomiješati. U ketchup staviti origana i promješati. Kad se tijesto digne ponovo malo promjesiti, podijeliti na 4 djela i od svakog djela razvaljati tijesto u obliku kruga i rezati na trokute. Na širi dio trokuta staviti ketchup, šunku i sir i zamotati u kiflicu. Kiflice premazati žumanjkom i staviti peci na temperaturu od 220 C dok ne dobiju boju... Kiflice su premekane i presocne, isplati se probati :) Dobar tek!

Savet