

Mekane slane kiflice



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **1**kvasac
- **2 kašičice**soli
- **3 dl**mleka
- **2 dl**ulja
- **2** jajeta

Za fil:

- **300 g**sira
- **200 g**parizera
- **100 g**kecapa

Priprema

Staviti kvasac sa kašicom šecera i brašna u toplo mleko da nadoe, pa ga povezati sa pola kolicine brašna.. Viljuškom umutiti jaja, pa ih dodati testu sa uljem. Dodati i ostatak brašna i zamesiti testo. Premesiti ga dva puta, pa podeliti na 4 jufke. Rastanjiti oklagijom, pa seci kiflice. Filovati sirom, kecapom i rendanim parizerom. Peci na 180-200 stepeni oko pola sata.

Savet