

Kiflice od masti



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g** brašna
- **200 ml** mleka
- **1 kašicica** šecera
- **2 kašicice** soli
- **1 velika kašika** masti
- **1 kesica** suvog kvasca

Za nadev:

- **3 kašicice** red kari sosa
- **5 kašicica** senfa
- **100 g** sir mediterana
- **100 g** kackavalja
- **150 g** kulena
- **50 g** parmezana

Priprema

Prvo napraviti testo. U jednu posudu staviti brašno, kvasac, šecer, so, mast i mleko i rukom umesiti testo. Ostaviti ga 5 minuta da odstoji. Onda ga razviti preseći na pola, pa na četiri pa na više. I filovati. Po želji tri trougla namazati red kari sosom.

Pa na to dodati sir mediteran, parmezan i kackavalj. Ostale mazati senfom, pa filovati kulen, kackavalj, sir

mediterana.

Uvijati ih od šireg ka užem delu, reati na pek papir i ostaviti ih da odstoje 15 minuta. Nakon toga peci ih u prethodno zagrejanj rerni 45 minuta na 200 stepeni. Kada su gotove, kada su dobile boju iskljuciti rernu. Kiflice poprskati vodom i ostaviti ih 5-7 minuta u rerni.

Savet

Služiti uz jogurt. Prijatno!