Kiflice sa kackavaljem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g**brašna
- **100 ml**mleka
- **100 ml**vode
- **100 ml**ulja
- **2 kašicice**soli
- **1**jaje
- **20 g**kvasca

Za nadev:

- **100 g**pilecih prsa
- **200 g**kackavalja

Za premazivanje:

- **1**jaje

Za posipanje:

- **po želji**susam

Priprema

Pomešati vodu i mleko i smlaciti, zatim dodati 20 g izmrvljenog kvasca i ostaviti da nadoe. Zatim umutiti jaje u dubljoj posudi, dodati ulje, so, nadošli kvasac i brašno i umesiti glatko testo. Testo ostaviti na toplom da odmara 50 minuta.

Kada je testo nadošlo prebaciti ga na pobrašnjenu radnu površinu, premesiti ga i razviti oklagijom u krug i podeliti na 16 trouglova. Za fil iseckati sitno pileca prsa i kackavalj.

Zatim na svaku kiflicu staviti parce kackavalja i pilecih prsa, pa ih uviti u kifle.

Kiflice reati u podmazan pleh. Svaku kiflicu premazati umucenim jajetom i posuti susamom. Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta.

Savet