Posne kiflice sa lososom



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za tijesto:

- **1 čaša**ulja
- **1 čaša**piva
- **5 čaša**brašna
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina
- biber
- miroija

Za nadjev:

- **po potrebi**dimljeni losos

Priprema

Sve osim lososa, pomiješati u dubljoj zdjeli i napraviti tijesto. Podijeliti na 8-10 kuglica.

Svaku kuglicu razviti i isjeci na 8-10 djelova (kao picu), premazati mješavinom biberom i maslinovog ulja, staviti komadic dimljenog lososa, zaviti kiflicu.

Broj i velicina kiflica zavisi od vas..vece kiflice, manji broj i obrnuto.

Peci na 200 C oko 20 minuta, opet zavisi od velicine kiflica. Ja sam posula kiflice sa malo soli.

Savet

aša je od 250 ml. **Umijesto lososa možete koristiti tunu iz konzerve u ulju, samo nasjeckate malo luka i zainite.