

Kiflice sa mlevenim mesom



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg** brašna
- **1/2 l** vode
- **1 kocka** kvasca
- **1 supena kašika** soli
- **1 supena kašika** šećera
- **2 dl** ulja

Za fil:

- **1 manji** praziluk
- **400 g** mlevenog mesa

Za premazivanje:

- **100 g** margarina

Priprema

Za fil: Praziluk isecite na sitno, pa ga prodinstajte na malo ulja. Dodajte mleveno meso, zacinite po ukusu i propržite.

Kvasac izmrvite u brašno, dodajte vodu, ulje, so i šećer.

Umesite testo.

Razvucite ga u duguljastu formu, pa ga secite na kolutove kao rolat. Od svakog koluta formirajte kuglice velicine nešto veće od oraha. Svaku kuglice rastanjite, pospite malo mlevenog mesa pa urolajte u kiflicu.

Reajte u pleh obložen papirom za pečenje, pa ostavite da narastaju oko 30 minuta.

Nakon toga stavite u rernu i pecite 40 minuta na 200 stepeni.

Kada su pečene na tihoj vatri rastopite margarin i njime prelijte vruće kiflice.

Savet