Punjene kiflice (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

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

Za nadev:

- **100 g**kackavalja
- **100 g**salame

Za premazivanje:

- **1**jaje

Za posipanje:

- **po ukusu**susam

Priprema

Pomesati 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 salamu i kackavalj. Zatim na svaku kiflicu staviti parce kackavalja i salame, 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