

Kiflice sa salamom (2)



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** margarina
- **250 g** sitno seckane salame
- **450 g** brašna
- **1** kisel pavlake
- **1** žumance
- **1/2 kašičice** soli

Priprema

U odgovarajuću posudu usuti polovinu brašna, dodati omekšali margarin, kiselu pavlaku, posoliti. Postepeno dodajući preostalo brašno umesiti glatko testo te ga ostaviti da odstoji jedan sat u frižideru. Testo premešiti pa ga rastanjiti i iseci na trouglove. Na svaki trougao staviti po malo seckane salame te uviti u kiflice. Kiflice poreati u pleh obložen pek-papirom, premazati ih umućenim žumancetom i peci u dobro zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 35 minuta.

Savet

Umesto salame možete koristiti šunku. Probajte!