Kuvane slane kiflice



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- **800 g**brašna
- **1 kesica**suvog kvasca
- **400 ml**mleka
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli
- **100 ml**ulja

Za kuvanje:

- **2 l**vode
- **50 g**sode bikarbone

Za prvi fil:

- **150 g**rendane salame
- **2- 3 kašike**kecapa
- **po ukusu**origana

Za drugi fil:

- **150 g**rendane salame
- **100 g**sira
- **2-3 kašike**kisele pavlake

Priprema

Kvasac direktno umešati u brašno, dodati mleko, šecer, so i ulje, umesiti kompaktno testo. Ostaviti ga da malo odstoji i udvostruci zapreminu. U meuvremenu, salamu izrendati, i pomešati sa sastojcima predvienim za oba fila. Nadošlo testo premesiti i razvuci oklagijom u veliku koru. Dobijenu koru iseci na trouglove.

Na kraj svakog trougla stavljati pripremljeni fil (polovinu dobijenih trouglova filovati prvim, a preostalu polovinu drugim filom).

Uviti kiflice i ostaviti ih da odstoje 15- ak minuta kako bi još malo narasle.

U dublju šerpu staviti vodu i sodu bikarbonu i pustiti da provri. Zatim smanjiti temperaturu, tako da voda blago vri, pa spuštati kiflice i kuvati ih oko 2- 3 minuta.

Vaditi ih rešetkastom kašikom i reati u pleh obložen pek-papirom. Posuti ih susamom i peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 20-25 minuta.

Savet