

Kiflice od kora



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** tankih kora za pitu
- **250 g** margarina
- 3 jajeta
- **600 g** sitnog sira
- **50 ml** ulja
- **150 g** sunke
- susam
- so

Priprema

Sjediniti sir, sitno seckanu šunku i ulje. Dodati 2 jajeta i zaciniti po ukusu pa dobro izmešati. Margarin otopiti na umerenoj temperaturi. Uzeti 3 kore za pitu i premazivati ih otopljenim margarinom. Na kraju 4 kora, ali nju ne mazati margarinom. Naslagane kore uzdužno preseći na 3 trake. Možete ih i preseći i uzduž pa traku na pola ako vam se cine mnogo velike. Ja sam ih sekla. Svaku traku premazati sa malo fila. Bocne strane presaviti ka sredini pa urolati da se dobije izgled kiflice. Kiflice slagati u uvec ili neku dublju posudu i svaku preliti sa pola kutlace mlake vode. Ostaviti ih da miruju 5 minuta. Pleh obložiti papirom za pecenje. Franciskom kašikom vaditi kiflice, ocediti ih od suviše tecnosti i slagati u pleh. Premazati umucenim jajetom, posuti susamom i peci u zagrejanoj rerni na 200°C dok ne porjмене. Prijatno.

Savet

Preliti onoliko kiflica koliko staje u pleh. Ostale ako su napravljene ne prelivati dok ne doe vreme za njih na peenje :-)