Kiflice (salama, krem sir)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g**brašna
- **2 dl**kisele pavlake
- **2,5 dl**mleka
- **2 kašicice** soli
- **20 g**kvasca
- **1 kašicica** šecera
- **1 dl**ulja
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Za fil:

- **150 g**salame
- **200 g**krem sira

i još:

- **1** jaje
- **po želji**susam

Priprema

Smlaciti mleko sa šecerom i dodati kvasac. U vangli pomešati brašno oko 400 g, prašak za pecivo, so, ulje, kiselu pavlaku i nadošli kvasac. Premesite testo sa preostalim brašnom. Ostaviti testo da odstoji oko sat vremena.

Za fil izrendati salamu i sjediniti sa krem sirom. Kada je testo narašlo, prebaciti ga na radnu površinu i oklagijom ga razvuci u krug. Testo iseci na 20-tak trouglova. Na svaki trougao stavljati po kašicicu fila.

Zaviti kiflice i poreati u pleh. Svaku kiflicu premazati umucenim jajetom i posuti susamom. Kiflice peci na 200 stepeni, dok ne porumene.

Savet