Kiflice s mlevenim mesom



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 ml**mleka
- **100 ml**vode
- **100 ml**ulja
- **1/2 kašicice**soli
- **1/2 kašicice**šecera
- **1 kesica**suvog kvasca
- **oko 500 g**brašna
- Za nadev:
- **200 g**mlevenog mesa
- **50 g**rendanog kackavalja
- **po ukusu**zacini
- **po potrebi**ulje
- Za premazivanje i posipanje:
- **2**žumanca
- **po potrebi**susam

Priprema

U odgorajucu posudu usuti brašno, dodati suvi kvasac, so, šecer, izmešati, dodati mlako mleko, ulje, mlaku vodu te umesiti testo. Ostaviti da odstoji pola sata. Za to vreme, meso propržiti na zagrejanom ulju, zaciniti po ukusu (dodati so, biber, suvi biljni zacin) te ostaviti da se ohladi. U smesu umešati rendani kackavalj i sve dobro promešati kako bi se svi sastojci sjedinili. Nadošlo testo rastanjiti oklagijom u veliki krug i seci trouglove. Na svaki staviti po malo nadeva od mesa i kackavalja. Uviti u kiflice, reati u pleh obložen pek-papirom. Svaku kiflicu premazati umucenim žumancima i posuti susamom. Peci u dobro zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta.

Savet

Možete koristiti mešano mleveno meso ili svinjsko - po želji. Prijatno.