Slane kiflice sa kecapom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 ml**mlakog mleka
- **100 ml**mlake vode
- **150 ml**ulja
- **100 ml**jogurta
- **45 g**kvasca
- **1 kašicica**soli
- **600 g**brašna
- **200 ml**kecapa
- **100 g**šunke
- **1**jaje
- **po potrebi**susam
- **250 g**putera

Priprema

Sjedinite mlaku vodu i jogurt, a u drugoj ciniji mlako mleko i ulje.

Ostavite 10 minuta da nadoe, a zatim sjedinite.

Dodajte so i brašnom zamesite testo.

Ostavite testo da narasta 30-45 minuta.

Nadošlo testo razvucite i vadite krugove, oko 22 komada.

Svaki krug razvucite na 25 cm dužine. Na jednom kraju zasecite testo na nekoliko mesta, a na suprotnom delu stavite kecap i šunku.

Urolajte.

Na pleh izrendajte 100 g putera koji ste prethodno držali 15 minuta u zamrzivacu. Složite kiflice.

Premažite umucenim jajetom, pospite susamom, posolite i stavite još malo putera.

Pecite u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 18-20 minuta dok ne porumene.

Savet