

Slani kroasani



Sastojci

Testo:

- 500 g mekog brašna
- 100 ml vode
- 100 ml mleka
- 100 ml ulja
- 1 jaje
- 2 kašičice soli
- 50 g svežeg kvasca

Fil:

- 200 g pileca prsa ili šunka
- 200 g kackavalja (ementalera)
- kecap

Za premazivanje:

- 1 jaje

Za posipanje:

- susam

Priprema

Testo: Od navedenih sastojaka, umesiti glatko testo i ostaviti da se odmara 50 minuta. Nadošlo testo premesiti,

razviti iseci, tako da dobijete 16 trouglova. Filovati na širi deo, staviti šunku, kecap i kackavalj.

Motati kifle od šireg dela, ka užem. Uljem podmazati tepsiju, pa redjati kiflice, premazati umucenim jajetom, posuti susamom. Peci na 200 stepeni 25 minuta. Prijatno!