Kiflice sa pavlakom



Sastojci

Za testo:

- 2 caše od jogurta mleka
- 1 caša jogurta
- 1/2 caše ulja
- 2 jajeta
- 1 žumance
- 30 g kvasca
- 1 kašicica soli
- brašno po potrebi

Za premaz i filovanje:

- 1 margarin
- 1 pavlaka
- 150 g rendane šunke
- 1 jaje
- 100 g sira
- susam

Priprema

Kada testo umesite, sa gore navedenim sastojcima, podeliti ga na 7 dela. Svaki deo razviti i namazati margarinom-redjati jedan na drugi. Zadnji deo ne mazati. Od toga razviti veliku koru i premazati je pavlakom i iz nje izvuci 4 dela. Iz tih delova vaditi trouglove za kiflice u koje stavljati fil od: 1 jajeta, sira i rendane šunke.

Uvijene kiflice staviti da odstoje 1-2 h. Pre pecenja ih namazati umucenim belancetom i posoliti susamom.

Staviti i kockicu margarina preko.