Rajske kiflice



Sastojci

Za testo:

- 500 ml mleka
- 1 kocka kvasca
- 1 kašika soli
- 2 kašike šecera
- 1 caša ulja
- 1 jaje
- brašno po potrebi

Za premazivanje:

- 1/2 pakovanja margarina

Za filovanje:

- šunka
- kackavalj
- kecap

Priprema

U mleko dodati kvasac i šecer i ostaviti da odstoji. Kada naraste dodati so, ulje, jaje i brašno. Zamesiti da bude mekano. Ostaviti da naraste.

Kada je naraslo razmesiti i napraviti 6-8 loptica. Svaku lopticu posebno razvuci i iseci na cetiri dela.

Narendati šunku i kackavalj. Zatim svaku kiflicu filovati šunkom, kecapom i kackavaljom. Na svaku kiflicu

staviti parce margarina i ostaviti da narastu.

Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 25 minuta.