Punjene kifle (2)

težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **1 kg**brašna
- **3 dl**vode
- **3 dl**mleka
- **1**jaje
- **1 kašika**soli
- **1 kašika**šecera
- **1**kvasac
- **1 kašika**masti

Fil:

- **3**jajeta
- **50 g**salame
- **3**kisela krastavcica
- **2 kašike**pavlake
- **100 g**margarina

Priprema

U jednu malu posudu odvaditi 3 kašike brašna, kašiku šecera, dodati kvasac i umesati kašikom s mlakom vodom pa ostaviti da kvasac nadoe. Sve to izruciti u ostatak brašna, dodati 1 jaje, kašiku masti, so i ostatak mleka i vode pa zamestiti testo. Testo nek stoji, da nadoe. Za to vreme napraviti fil.

Skuvati jaja da budu tvrda. Oljustiti ih i narendati, narendati i salamu i krastavce i margarin pa sve izmesati pavlakom.

Kada testo dobro uskisne podeliti ga na dve jufke pa svaku oklagijom razvuci sto tanje. Podeliti na 12 trouglova i na svaki staviti bogato po kasiku nadeva.

Krajeve uvrnuti da fil ne iscuri tokom pecenja pa motati kifle.

Reati ih u podmazan pleh, premazati umucenim jajetom i posuti susamom. Rernu zagrejati na 220 stepeni.

Pecene i vruce pokriti cistom krpom nek tako malo odstoje i služiti... Prijatno....

Savet

Na isti nain pravim i obine prazne kifle koje motam sa malo margarina kojeg stavljam mesto ovog fila.