Kiflice sa slatkim i slanim nadevom

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **160** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g**glatkog brašna T-500
- **2,5 dl**mleka
- **100 g**rastopljenog margarina
- **malo**soli
- **1 kašika**kristal šecera
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kesica**instant suvog kvasca
- **1**žumance

Za slatki nadev:

- **100 g**marmelade

Za slani nadev:

- **100 g**feta sira
- **1 kašika**tartar sosa (gotov proizvod)
- **25 g**šunke u crevu

Ostali sastojci

- **50 g**margarina za razdvajanje kiflica
- **1**žumance za premazivanje kiflica

- **malo**mešavine semenki
- **malo**kristal šecera

Priprema

Brašno sa praškom za pecivo prosejati u dublju posudu za mešanje, dodati so i šecer. U sredini napraviti udubljenje, staviti suvi kvasac i toplo mleko i pustiti 10-ak minuta da kvasac nadoe. Na kraju dodati 1 žumance i rastopljen margarin. Mikserom sa dodatkom za testo dobro umesiti testo. Testo prebaciti na podlogu za mešanje i rukama ga još dobro umesiti da postane glatko testo.

Testo staviti na toplo mesto da se diže 1 sat, pokriveno. Dok se testo diže pripremiti nadev: viljuškom izgnjeciti feta sir. Šunku u crevu sitno iseckati. Pomešati sir, šunku i tartar sos.

Dignuto testo podeliti na 4 loptice (ja sam dobila testo ukupne težine 900 g i podelila na loptice od po 225 g). Prvo jednu lopticu razvaljati u krug promera cca 25 cm, i podeliti prvo na 4 dela. Svaki od 4 dela podeliti na još 2 dela i dobije se 16 trouglova. Na svaki trougao na vanjski deo kruga staviti najmanju kašicicu marmelade (ja sam radila sa domacom marmeladom od narandže) i uvijati kiflice prema unutrašnjem delu kruga. Tako sam radila sa dve lopte testa.

Druge dve lopte testa razvaljati i podeliti na 16 trouglova, na svaki trougao na vanjski deo kruga staviti najmanju kašicicu nadeva od sira i uvijati kiflice prema unutrašnjem delu kruga.

Tepsiju od rerne premazati margarinom, staviti papir za pecenje koji isto premazati margarinom i gusto slagati kiflice u sedam redova po devet kiflica u redu, a jednu smestiti gde stane, a izmeu svake staviti malo margarina da se ne spoje. Od ove kolicine testa dobije se 64 kom. kiflica, 32 slatke i 32 slane.

Ovako poslagane kiflice staviti na toplo mesto da se diže oko 1 sat. Nakon isteka jednog sata sve kiflice premazati žumancem. Na slane kiflice staviti mešavinu semenki. Na slatke staviti malo kristal šecera.

Staviti peci u zagrejanu rernu na temperaturu od 170 stepeni (rerna sa ventilatorom – ukljucen donji grejac i ventilator) i peci 15 min. uz povremeno okretanje tepsije.

Tepsiju izvaditi iz rerne i odmah malo razdvajati kiflice, i malo ih pomaknuti sa mesta na kome su se pekle. Ohlaene kiflice slagati na tacnu za posluženje.

Savet