

Kiflice sa pavlakom i salamom



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za testo:

- **400-500 g** brašna
- **150 g** margarina
- **1** jaje
- **1** žumance
- **1/2 paketic** kvasca
- **1 dl** vode
- **oko 2 dl** mleka
- **malosoli**
- **maloulja**
- **1 kašicica** šecera

Za fil:

- **1** pavlaka
- **200 g** salame

Za premazivanje:

- **1** belance

Za posipanje:

- **malosusama**

Priprema

U mlakoj vodi izmešati šećer i kvasac i ostaviti desetak minuta da nadoe. U dublji plasticni sud izmešati sve ostale sastojke, Dodati nadošli kvasac i ostaviti da testo nadoe oko jedan sat na toplom. Nadošlo testo premesite i podelite na tri dela.

Svaki deo podelite na nova tri. Testo razvucite na male jufke.

Namažite jufku pavlakom pa preko nje stavite drugu, i nju namažite pavlakom, trecu jufku nemojte mazati, samo je malo pospite brašnom.

I tako sastavljene jufke posute brašnom razvucite u jednu vecu. Namažite pavlakom, a preko pavlake poreajte salamu.

Isecite na trouglove tako da u svakom trouglu ostane jedno parce salame. Oblikujte kiflice. Reajte u namazan pleh. Premažite izmucenim belancetom i pospite susamom. Sa preostalim testom ponovite postupak. Pecite u zagrejanoj pecnici na 220 stepeni dok kiflice nedobiju lepu zlatno-braon boju.

Savet