

Slane kiflice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **1** dlulja
- **3** dlmleka
- **1 kesica** instant kvasca
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašika** soli
- **1 kašika** šećera
- **150 g** milerama
- **200 g** salame

Za premazivanje:

- **1** jaje
- **50 g** margarina

Za posipanje:

- laneno seme
- susam

Priprema

U mlako mleko razmutiti kvasac i dodati šećer, ostaviti 10tak minuta da se aktivira. U vanglici dodati brašno, mleko, ulje, so, prašak za pecivo. Zamesiti mekše testo. Ostaviti oko 30 minuta na toplom. Razvuci testo na 2-3 mm debljine i oseci na trouglove. Svaki trougao premazati mileramom i na širi deo staviti polovinu salame. Urolati. Ostaviti na toplom još pola sata. Premazati kiflice sa jajetom i posuti lanenim semenom. Na svaku kiflicu staviti komadic margarina. Peci oko 30 minuta na 220 stepeni.

Savet