

Slane kiflice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**brašna
- **1 dl**ulja
- **3 dl**mleka
- **1 kesica**instant kvasca
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kašika**soli
- **1 kašika**šecera
- **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 šecer, ostaviti 10tak minuta da se aktivira. U vanglici dodati brašno, mleko, ulje, so, prašak za pecivo. Zamesiti mekše testo. Ostaviti oko 30 minuta na topлом. 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 topлом 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