

Punjene kiflice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **150 g** margarina
- **25 g** kvasca
- **1** jaje

Za premazivanje:

- **1** jaje

Pica nadev:

- **50 g** kecapa
- **200 g** šunkarice
- **100 g** kackavalja
- origano

Priprema

Prosejano brašno izmrviti sa margarinom. Kvasac pomešati sa 3 kašike mlake vode, dodati brašno, pa umesati i jaja. Zamesiti testo da se odvađa od posude i ostaviti da kisne 30 minuta. Testo podeliti na 2 jufke, istanjiti i iseci na 6 trouglova svaku jufku. Staviti nadev na siri deo, urolati i ostaviti da odstoje oko pola sata u namašćenom plehu. Premazati kiflice umućenim jajetom i peći na 220 stepeni oko 20-tak minuta.

Nadev od mesa: 300 grama mlevenog mesa, jedna glavica crnog luka, 2 kašike ulja, so, biber, jedna kašičica senfa, jedna mala kašika brašna, 2 jajeta, 1 dl kisele pavlake. Izdinstati meso i luk, dodati ostale sastojke i ostaviti da se ohladi, jaja na kraju dodati i filovati kiflice.

Nadev od pecuraka: 400 grama pecuraka, jedna kašika ulja, peršun, so, biber, sve izdinstati i na kraju dodati jedno jaje.

Nadev od sira: 400 grama sira, jedna kašika griza, jedno jaje, sitno seckana mirošija, so.

Savet