

Pica kiflice



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 dl** mleka
- **1** kvasac
- **2** jajeta
- **1,5 dl** ulja
- **500 g** brašna
- šećer
- so
- **1,5 dl** kecapa
- **200 g** salame
- **200 g** kackavalja
- origano

Priprema

U mlako mleko dodati šećer, so i 2 kašike brašna i kvasac pa ostaviti da nadoe. U vanglicu staviti jaje, so, ulje dodati nadošao kvasac i brašno i umesiti testo. Ostaviti da nadoe. Nadoslo testo podeliti na dva dela. Razvuci prvi deo i seci trouglove. Narendati salamu i kackavalj pa dodati kecap i origano. Ovu masu stavljati na svaki trougao. Uviti kiflice i premazati jajetom. Peci.

Savet