

Pizza kifle



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **1 kocka** kvasca
- **1 kašika** soli
- **1 kašika** šećera
- **500 ml** mleka
- **200 ml** ulja
- **200 g** kecapa
- **200 g** biljnog kackavalja
- **300 g** šunke
- **250 g** margarina

Priprema

Mleko, šećerom i kvasac, pa ostaviti da nadože. U brašno izmešati so, dodati jaja, mlako mleko sa nadošlim kvascem i ulje, pa zamesiti meko testo. Ostaviti testo da naraste. Narašlo testo podeliti na 4 dela. Svaku loptu rastanjiti oklagijom u obliku pravougaonika. Testo premazati kecapom. Preko toga narendati šunku i kackavalj i uviti u rolat.

Seci trouglove na cik-cak, tako da špic trougla uvek bude zasećen.

Isecene trouglove reži u podmazan pleh, premazati umućenim jajetom i susamom i preko njih narendati margarin i odmah peći. Peći u zagrejanjoj rećni oko 20-25 minuta na 180°C.

Savet