

Punjene kiflice (2)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **600 g** brašna
- **1 kockica** kvasca
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1,5 kašičica** soli
- **1 kašičica** šecera
- **150 ml** toplog mleka
- **100 ml** tople vode
- **100 ml** ulja
- **50 ml** jogurta

Fil:

- **100 g** mrvljenog sira
- **100 g** šunke
- **100 g** kackavalja
- **1** jaje
- biber
- alea paprika

Priprema

Testo: U toploj vodi razmrviti kockicu kvasca i sačekati da kvasac uskisne. U vanglicu staviti brašno, pa mu dodati sve navedene sastojke i zamesiti mekano testo. Umešeno testo ostaviti da udvostruci svoju zapreminu.

Nadošlo testo izruciti na pobrašnjenu radnu površinu i podeliti ga na 4 jufkice (loptice). Uraene loptice, od testa, ostaviti po strani, dok se pripremi fil.

Fil: Šunku iseci sitno, na kockice. Kackavalj izrendati, sitno. Staviti u ciniju. U posebnom tanjiru umutiti jaje i izmrvljeni sir. Dodati u mešavinu šunke i kackavalja. Posuti sa biberom i alevom paprikom (kolicina po želji). Sve dobro promešati, da se svi sastojci sjedine.

Svaki deo testa razviti u krug, podeliti na osam trougla, na svaki staviti po punu kašicicu fila i umotati u kiflicu. Kiflice poreati u pleh, preko pek papira i ostaviti da narastu. Narasle kiflice premazati mešavinom žumanceta i malo mleka, posuti susamom (ne mora) i staviti da se peku, u prethodno zagrejanj rerni, na 200 stepeni.

Savet