

Kiflice sa pavlakom i salamom (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **0,5 dl** mleka
- **0,1 dl** vode
- **1 kašika** šećera
- **1** kvasac
- **3 šoljice (od crne kafe-manje)** ulja
- **oko 1 kg** brašna
- **2-3 kašičice** soli

Još je potrebno:

- **1** jaje (za premazivanje)
- **malo** susama (za premazivanje)
- **1** pavlaka
- **oko 100-150 g** sitno rendane salame

Priprema

Sjediniti mleko i vodu, dodati šećer pa smlaciti i zatim staviti kvasac da naraste. U posudu za mešenje testa staviti nadošao kvasac, dodati ulje, so i postepeno dodavati brašno i mesiti testo.

Za filovanje kiflica umutiti pavlaku pa dodati sitno rendanu salamu.

Testo podeliti na 6-7 manjih obgica i ostaviti da odstoji 20-ak minuta.

Zatim svaku lopticu razvuci oklagijom, iseci na 8 jednakih trouglova i na svaki staviti po kašicicu fila.

Kiflice pre pečenje ostaviti da odstoje nekih 20-30 minuta, zatim ih premazati umućenim jajetom i posuti susamom. Peci u rerni prethodno zagrejanj na 220 stepeni.

Savet

Kiflice se mogu praviti i sa sirom. Tako?e se mogu praviti i slatke, samo se tada stavi 1 kašičica soli, a sve ostalo je isto...