

Slane kiflice



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **700 g** brašna
- **1 kockica** kvasca
- **2** žumanca
- **200 ml** vode
- **200 ml** mleka
- **50 g** margarina
- **2 kašičice** soli
- **1 kašičica** šecera

Fil:

- **150 g** sira
- **150 g** šunke
- **50 ml** kecapa
- **1** belance

...i još:

- margarin

Priprema

U toplom mleku podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, pa dodati so, šecer, žumanca, rastopljeni margarin,

toplu vodu i pripremljeni kvasac, umesiti glatko testo. Ako je potrebno dodati još brašna. Umešeno testo ostaviti da uskisne.

Fil: U odgovarajućoj posudi viljuškom izgnjeciti sir. Dodati iseckanu šunku, kecap i belance. Sjediniti.

Uskisloto testo izruciti na pobrašnjenu radnu površinu. Razviti ga u oblik pravougaonika. Iseci na kocke, filovati i uviti u rolnice. Rolnice poreati u pleh, preko pek papira. Sacekati da malo narastu. Premazati ih umucenim belancetom i preko svake rolnice staviti po malo margarina. Staviti da se pece, u prethodno zagrejanom reru, na 190 stepeni.

Savet