

Pizza kiflice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **2** jajeta
- **1** **svež**ikvasac
- **100 ml** ulja
- **300 ml** mleka
- **2 kašice** soli
- **1 kašica** šećera
- **100 g** kečapa
- **200 g** šunke
- **100 g** kackavalja
- **2 kašike** origane
- **1 kašik** kisele pavlake
- **malo** susama

Priprema

Sipati brašno u dublju posudu i ubaciti jedno jaje, izmrvljen kvasac, direktno u brašno, zatim dodati ulje, so, šećer i mlako mleko. Umesiti testo. Ostaviti testo na toplom nekih sat vremena. Izvaditi testo na pobrašnjenu radnu površinu i podeliti ga na dve jufke, zatim svaku jufku razvuci oklagijom i iseci na jednake trouglove. Pomešati kecap sa origanom i svaki trougao premazati kašicom te mešavine, preko kečapa staviti šunku i rendan kackavalj. Uviti kiflice i staviti u podmazan pleh. Pizza kiflice premazati umucenim jajetom sa kašikom kisele pavlake i posuti susamom. Peci na 200 C 30 minuta.

