

## *Pica kiflice (2)*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- 2 dlmleka
- 1 kockakvasca
- 1jaje
- 1,5 dlulja
- 500 gbrašna
- 1 kašicica šecera
- 1 kašicicasoli
- 1 kašicicabrašna

#### **Za fil:**

- 150 gšunkarice
- 150 gkackavalja
- malokecapa
- maloorigane

#### **Za premaz:**

- 1žumance
- malomleka
- po željibusam, morska so
- 50 gmargarina

## **Priprema**

U mlako mleko dodati kašičicu soli, šecera, brašna i kvasac. Ostaviti da kvasac nadože. Posebno u odgovarajućoj posudi razbiti jaje, malo posoliti, pa dodati ulje, nadošli kvasac i sa brašnom zamesiti testo. Ostaviti da se udvostruci.

Naraslo testo izruciti na pobrašnjenu radnu površinu, pa ga premesiti i podeliti na dva dela. Svaki deo posebno, tanko razviti, pa seci na trouglove. Na svaki trougao staviti malo kecapa i po komadic šunkarice, sira i origane.

Motati kifle, pa ih slagati na pleh obložen pek papirom. Ostaviti da stoje nekih pola sata, pa ih premazati sa umucenim žumancetom sa malo mleka. Posuti semenkama ili morskom solju, pa po vrhu narendati margarin.

Peci u rečni zagrejanj na 220 C, dok ne porumene.

## **Savet**