

## **Pica kiflice (2)**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

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

#### **Za fil:**

- **150** gšunkarice
- **150** gkackavalja
- malokecpa
- malorigane

#### **Za premaz:**

- 1žumance
- malomleka
- po željisam, morska so
- **50** gmargarina

## **Priprema**

U mlako mleko dodati kašicicu soli, šecera, brašna i kvasac. Ostaviti da kvasac nadoe. Posebno u odgovarajucoj 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 kecpa 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 rerni zagrejanoj na 220 C, dok ne porumene.

## **Savet**