

Slane kiflice (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg** brašna
- **2 dl** ulja
- **1 kašika** soli
- **1 kašika** šećera
- **1** kvasac
- **3 dl** mleka
- **2 dl** jogurta
- **1** jaje
- **1** belance

Nadev:

- **3-4** barena jaja
- **200 g** šunkarice
- **2 dl** kisele pavlake

Ostalo:

- **1** žumance

Priprema

U mlako zasladjeno mleko dodati izmrvljeni kvasac, staviti da se aktivira. Dodati ostale sastojke i zamesiti testo. Ostaviti da se udupla. Razvuci testo i iseci na kocke ili trouglove. Filovati i zaviti kiflice. Ostaviti još oko 30 minuta da se odmore, premazati žumancetom i peci na 220 stepeni oko 30tak minuta.

Savet