

Lepeza-pica kiflice



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **1** dlulja
- **2 dl**toplog mleka
- **2**jajeta
- **1** parcekvasca
- **1 kašika**šecera
- **1 kašicica**soli
- **2 dl -1** cašapavlake
- **600 g**brašna
- Za fil:
- **100 g**kackavalja
- **150 g**salame
- **50 g**kecapa
- Za premazivanje:
- **1**žumanac
- **malosusama** za posipanje

Priprema

Brašno prosejati pa dodati soli, umucena jaja, ulje, pavlaku, mleko kome ste dodali šećer i kvasac. Zamesiti glatko testo. Ako je potrebno dodajte još brašna da vam se testo ne lepi za prste. Prekrijte testo i ostavite pola sata da nadodje. Dok vam testo raste, pripremite nadev. Narendajte ili naseckajte salamu a kackavalj narendajte i sve izmešajte u ciniju. Kada se testo udvostruci premesite ga i podelite u jufkice velicine koje želite da vam budu kiflice. Prekrijte testo i ostavite desetak minuta.

Svaku jufkicu razvaljajte u obliku elipse, donji deo isecite na tralice, ali ne do kraja. Na gornji deo prvo kašicicom stavite malo kecapa pa kašicicu fila i odozgo ponovo malo kecapa.

Uvijajte u obliku kiflica i slažite u pleh koga ste obložili pek papirom. Kada napunite pleh kiflice premažite umucenim žumancetom, pospite susamom, prekrijte pek papirom i ostavite dvadesetak minuta da naraste.

Nadošle kiflice stavite u zagrejanu rernu i pecite tridesetak minuta dok porumene. Tople kifle prekrijte platnenom salvetom i sacekajte da se prohlade.

Služite kifle uz sir, jogurt, kiselo mleko, po vašoj želji. Prijatno.

Savet