

## **Slane kiflice (5)**



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Za tijesto:**

- **500 g** brašna
- **1 kesica** kvasca
- **malosoli**
- **200 ml** toplog mlijeka
- **100 ml** jogurta
- **50 ml** ulja
- **2** jajete

#### **Za fil:**

- **100 g** pršuta ili šunke
- **100 g** sira
- **malooorigana**
- **po potrebi** kecapa

#### **Za premazivanje:**

- **1** žumance
- **1 kašičica** ulja

### **Priprema**

Od gore navedenih sastojaka napraviti tijesto, s tim da u tijesto ide jedno jaje i jedno bjelance, a žumance

odvojiti u posebnu posudicu i ostaviti da bi se sa njim kasnije kiflice premazale. Dobro umjesano tijesto ostaviti na toplo da brze ukvasa.

Pršut i sir sitno nasjeckati, dodati po želji origana i kecapa pa umješati.

Kada tijesto nadodje podijeliti ga na pet djelova koje treba oblikovati kao loptice i ostaviti još 10 minuta da stoje.

Svaku lopticu posebno razvuci na debljinu od 5 mm. I podijeliti na 4 trougla.

Na svaki trougao staviti po kašićicu fila, motati kiflice i staviti ih u podmazan pleh.

U žumance koje smo ostavili dodati malo ulja i premazati svaku kiflicu.

Peci 25 minuta na 200 stepeni. Ja obicno pecem 20 minuta, onda ugashim pecnicu i ostavim ih unutra još 5 minuta da se isušē.

## **Savet**

Napominjem da je ovo jako mala mjera posto ja pravim za dvoje. Za ve?e društvo uduplati. :)