

Slane kiflice (5)



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za tijesto:

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

Za fil:

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

Za premazivanje:

- **1**žumance
- **1 kašicica**aulja

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 kecpa 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 kašicicu 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 ugasim pecnicu i ostavim ih unutra još 5 minuta da se isuše.

Savet

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