

Kiflice sa parmezanom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**brašna
- **1 kockakvasca**
- **1 kašika**šecera
- **1 kašicica**soli
- **150 g**omekšalog maslaca
- **1**žumance
- **oko 2 dl**mleka
- **1**jogurt
- **100 g**parmezana

Za punjenje:

- **nekoliko kašikamladog sira**
- **oko 200 g**dimljenih pilecih prsa u crevu
- **2 kašice**parmezana

Priprema

Prosejati brašno, a kvasac razmutiti u malo toplog mleka uz dodatak šecera i ostaviti da "radi". Od navedenih sastojaka umesiti elasticno testo, ostaviti ga na topлом da se udupla. Za to vreme, usitniti pileca prsa i pomešati sa sirom i parmezanom. Nadošlo testo premesiti, pa razvuci koru. Iseci je na trouglove, na svaki staviti kašicicu nadeva i urolati kiflicu. Poslagati u nauljen pleh i ostaviti da odmara. Ugrejati pecnicu, a pred pecenje, na svaku kiflicu staviti po komadic maslaca. Kiflice su gotove kad lepo porumene.

Savet

Kolicina mleka koju cete upotrebiti zavisi od toga koliko brasno "pije" tecnosti, pa ga dodajte malo po malo prilikom mesenja. "Pegice" na kiflicama su od parmezana...