Party kiflice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **2,5 dl**mleka
- **0,5 dl**vode
- **1 kašicica**šecera
- **1/2 kockice**kvasca
- **1,5 šoljica**ulja
- **500 g**brašna
- **2 kašicice** soli

Za nadev:

- **200 g**šunkarice
- **100 g**kackavalja
- **5**jaja
- **po želji**pecurke
- **50 g**slanine

Priprema

Sjediniti mleko i vodu, dodati šecer, pa smlaciti. Zatim dodati izmrvljen kvasac da naraste. U posudi za mešanje, staviti nadošao kvasac sa mlekom i vodom, dodati ulje, so, i postepeno dodavati brašno. Umesiti testo,

zatim ga podeliti na 6 jufki i ostaviti ih da odstoje nekih dvadesetak minuta. Zatim svaku jufku razvuci oklagijom i iseci na 8 jednakih trouglova. Za nadev: Propržiti sitno iseckanu slaninu, dodati umucena jaja i seckanu šunku, kratko propržiti i dodati rendani kackavalj. Filovati kiflice, zatim ih urolati i peci na 200 C, dok ne porumene.

Savet

Ukus je pravi gurmanski a i ne možete se više buniti da nema dovoljno nadeva u kiflicama :D