Bavarske kifle sa slaninom



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **800 g**brašna
- **400 ml**toplog mleka
- **50 ml**ulja
- **30 g** putera
- **1**kvasac
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica** šecera

Za nadev:

- **50 g**slanine
- **100 ml**kecapa
- **50 g**slanog sira
- **1 kašika velika**pavlake
- **po želji** origana
- **po potrebi**soli

Priprema

Od gore navedenih sastojaka napraviti testo. U toplo mleko ubaciti kvasac, so i šecer, dodati ulje i margarin, brašno i umesiti testo. Testo ostaviti da odstoji 20 minuta.

Nadev: Izmiksirati sastojke za nadev.

Kada je testo nadošlo razvuci ga na ravnoj podlozi, seci trouglove i puniti ih nadevom.

Kada ste svo testo iskoristili i napravili kifle. U šerpu staviti 2 litre vode i 30 grama sode. Svaku kiflu prokuvati u ovoj vodi jedan minut, i reati na pek papir. Peci u predhodno zagrejanoj rerni na 220 stepeni dok ne porumene.

Savet

Služiti uz jogurt. Prijatno!