Pizza kiflice

težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za tijesto:

- **1**margarin
- **1 kocka**kvasa
- **3** jajeta
- **4 kašike**šecera
- **2 dl**mlijeka
- **2 dl**kisele pavlake
- **malo**soli
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2 kesice**vanilin šecera
- **po potrebi**brašna

Za fil:

- **500 g** šunke
- **500 g** sira
- origano
- kecap

I još:

- **2-3** žumanjka

Priprema

Pomiješati sve sastojke i zamijesiti mekše tijesto. Ostaviti da ukisne. Šunku i sir izribati i pomiješati. U ketchup staviti origana i promješati. Kad se tijesto digne ponovo malo promjesiti, podijeliti na 4 djela i od svakog djela razvaljati tijesto u obliku kruga i rezati na trokute. Na širi dio trokuta staviti ketchup, šunku i sir i zamotati u kiflicu. Kiflice premazati žumanjkom i staviti peci na temperaturu od 220 C dok ne dobiju boju... Kiflice su premekane i presocne, isplati se probati :) Dobar tek!

Savet