

## Kiflice bez jaja (2)



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

### Sastojci

#### Za testo:

- **500 g** brašna (tip-400)
- **1 kesica** suvog kvasca
- **2 kašicice** soli
- **1 kašicica** šecera
- **150 ml** tople vode
- **100 ml** kisele pavlake

#### Za nadev:

- **150 g** pileceg parizera
- **200 g** biljnog kackavalja
- **po želji** kecapa
- **po želji** origana

### Priprema

Prvo u ciniju staviti brašno, šecer, kvasac i so. U drugu posudi razmutiti kiselu pavlaku sa 150 ml tople vode, i to dodati u brašno i lagano rukom umesiti testo, (ako se lepi za ruke dodati još brašna). Kada ste testo umesili podeliti ga na dve lopte. Prvo jednu oklagijom istanjiti i iseci na 8 delova.

Filovati trouglove sa kecapom, sirom, parizerom i origanom. Uvijati ih od veceg ka manjem delu. Reati na pek papr. Kada ste sve kiflice nafilivali, ostavite ih da odstoje sat vremena. Zatim ih peci u prethodno zagrejanj rerni na 220 stepeni 30 minuta.

## **Savet**

Služiti uz jogurt. Prijatno!