

Kiflice sa kackavaljem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- 500 g brašna
- 100 ml mleka
- 100 ml vode
- 100 ml ulja
- 2 kašičice soli
- 1 jajce
- 20 g kvasca

Za nadev:

- 100 g pilecih prsa
- 200 g kackavalja

Za premazivanje:

- 1 jajce

Za posipanje:

- po želji susam

Priprema

Pomešati vodu i mleko i smlaciti, zatim dodati 20 g izmravljenog kvasca i ostaviti da nadoe. Zatim umutiti jaje u dubljoj posudi, dodati ulje, so, nadošli kvasac i brašno i umesiti glatko testo. Testo ostaviti na toplom da odmara 50 minuta.

Kada je testo nadošlo prebaciti ga na pobrašnjenu radnu površinu, premesiti ga i razviti oklagijom u krug i podeliti na 16 trouglova. Za fil iseckati sitno pileca prsa i kackavalj.

Zatim na svaku kiflicu staviti parce kackavalja i pilecih prsa, pa ih uviti u kifle.

Kiflice reati u podmazan pleh. Svaku kiflicu premazati umucenim jajetom i posuti susamom. Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta.

Savet