

Kecap kiflice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g** brašna
- **1** kiselo mleko
- **1 šoljica (od kafe)** ulja
- 2 jajeta
- **1 šoljica** mleka
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica** šecera
- **1 kesicasuvog** kvasca
- **10 kašika** kecapa

Za nadev:

- **150 g** šunke
- **150 g** kackavalja
- **150 g** sira slanog
- **po želji** kecapa
- **po želji** origana

Priprema

Prvo umutiti testo. U posudu razbiti jaja, dodati kvasac i kiselo mleko. To umutiti, pa dodati brašno, ulje, mleko, so, šecer i kecap i napraviti testo. Testo nek odstoji 15 minuta, (testo treba biti mekanije, glatko). Zatim ga oklagijom razvuci i iseci prvo na pola, pa na cetiri, pa dalje na 8, i dalje koliko želite.

Zatim trouglove filovati. Prvo staviti kecap, origano, pa kackavalj, sir i šunku. I uviti od šireg ka užem kraju.

Reati kiflice na pek papir i peci u prethodno zagrejanj rerni 20-30 minuta na 200 stepeni.

Savet

Služiti uz jogurt. Prijatno!