

## **Kiflice sa šunkom**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 200 g butera ili margarina
- 250 g seckane šunke
- 420 g brašna
- 4 kašike kisele pavlake
- 1 jaje
- malo soli

### **Priprema**

Testo umesiti od brašna, butera i pavlake uz malo soli, pa ostaviti da stoji jedan sat na hladnom mestu.

Oklagijom ga tanko razviti, vaditi okruglom modlom i nadevati iseckanom šunkom.

Nakon toga uviti, premazati razmucenim žumancem i peci na blagoj temperaturi.