

Kiflice prekrivene kackavaljem



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **2 kašike** masti
- 2 jajeta
- **1 kašika** pavlake
- **1/2** **caše** vode
- **1 kesica** praška za pecivo
- **malosoli**

Za nadev:

- **150 g** kackavalja
- **30 g** pilecih prsa
- **30 g** parizera
- **100 g** sir mediterana
- **po želji** kecapa
- **malo** origana

Priprema

Prvo umesiti testo. U ciniju staviti brašno, jaja, vode, i mast, prašak za pecivo. Mast istopiti na blagoj vatri. Zatim polako rukom mesiti testo. Ostaviti da odstoji 15 minuta.

Testo razvuci, zatim nožem ga podeliti na 13 delova i filovati. Na veci deo testa, staviti kecap, origano, šunke,

izrendani kackavalj i sir. Kiflicu uviti, i reati na pleh. Pleh obložiti pek papirom.

Staviti u prethodno zagrejanu rernu i peci 30-tak minuta na 220 stepeni. Pri kraju (nakon 20 minuta) izvaditi kiflice i posuti ih izrendanim kackavaljem. Vratiti ih u rernu i nastaviti sa pečenjem.

Savet

Služiti uz jogurt. Prijatno.