

Kiflice od krompira sa šunkom



Sastojci

Potrebno je:

- 200 g brašna
- 200 g butera
- 200 g krompira
- 150 g mlevene šunke
- 2 jajeta
- 1 supena kašika kisele pavlake
- mleveni biber
- so

Priprema

Krompir oljuštiti, obariti i propasirati. Dodati brašno i buter, so po ukusu i dobro izmesiti. Ostaviti da stoji pola sata.

Za nadev pomešati mlevenu šunku, jedno jaje i kiselu pavlaku, pa dodati malo bibera.

Testo razvuci tanko i izrezati na jednake cetvrtaste komade.

Na svaki komad staviti nadev, saviti ga u obliku kiflice, reati u pleh i premazati žumancem.

Peci u toploj rerni.