

Pica-kiflice



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **1** paket **ickvasca**
- **1 kašicica** šećera
- **1 ravna kašika** soli
- **2 d** mleka
- **1 d** maslinovog ulja

Fil:

- **100 g** salame
- **1 šoljica** kečapa
- **100 g** rendanog sira
- **mal** origana
- žumance za premazivanje

Priprema

U prosejano brašno dodajte kvasac, šećer, so, mleko, maslinovo ulje i zamesite testo. Ostavite testo na toplom mestu da se udvostruci.

Razvucite testo oklagijom i isecite na trouglove.

Svaki iseceni trougao filujte, prvo malo kecapom, salamom, rendanim sirom i stavite po malo origana.

Svaki filovani deo uvijte u kiflicu i slažite na podmazan pleh. Premažite umucenim žumancetom i ostavite da odstoji desetaka minuta. Za to vreme ukljucite rernu. Pecite u zagrejanj rerni dok ne porumene.

Savet