

Kiflice sa pecenicom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **100 ml** vode
- **100 ml** mleka
- **100 ml** ulja
- **1 kašičica** soli
- **1 jaje**
- **20 g** kvasca

Za nadev:

- **150 g** pecenice
- **150 ml** kisele pavlake

Za premazivanje:

- **1 jaje**

Za posipanje:

- **po ukusu** susam

Priprema

Pomešati vodu i mleko i smlaciti, zatim dodati 20 g izmrvljenog kvasca i ostaviti da nadoe. Potom umutiti jaje u dubljoj posudi, dodati ulje, so, nadošli kvasac i brašno i umesiti glatko testo. Testo ostaviti na toplom da odmara 50 minuta.

Kada je testo nadošlo prebaciti ga na pobrašnjenu radnu površinu, premesiti ga i razviti oklagijom u krug i podeliti na 16 trouglova.

Za fil. Iseckati pecenicu po želji...

Zatim na svaku kiflicu staviti kiselu pavlaku i parce pecenice, pa ih uviti u kifle. Kiflice reati u podmazan pleh.

Svaku kiflicu premazati umucenim jajetom i posuti susamom. Peci u zagrejanjoj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta.

Savet