

Pica kiflice (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- **1 komad**kvasca
- **1 kg**brašna
- **300 ml**mleka
- **200 ml**vode
- **2 kasicice**soli
- **100 g**margarina
- **1** jaje
- **1**jaje (za premaz)
- **1 kašicica**šecera

Za nadev:

- **100 ml**kecapa
- **200 g**šunkarice
- **200 g**kackavalja
- **malo**origana

Priprema

Staviti kvasac u malo tople vode da uskisne. Zatim ga dodati brašnu, dodati ostatak vode, mleko, margarin, šećer, so i jedno jaje. Zamesiti testo i ostaviti na toplom da se udvostruci. Zatim ga podeliti na osam obgica.

Svaku obgicu razviti u krug pa je iseci na osam trouglova. Pripremiti nadev. Izrendati šunkaricu, kackavalj staviti origano po želji. Sve pomešati sa kecapom.

Na svaki trougao staviti po kašičicu nadeva. Uviti trougao u kiflice pa poreati u tepsiju. Premazati kiflice umucenim jajetom. Po želji na vrh kiflice staviti po listić margarina i malo susama. Ostaviti kiflice u tepsiji još 15 minuta da odmore pa ih staviti u zagrejanu rernu da se peku oko 30 minuta na 180 stepeni.

Savet