

## ***Brze kiflice***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 300 g sira (bilo koji sitni sir, feta ili krem sir)
- 1 jaje
- 8 kašika ulja
- 8 kašika mleka
- 500 g brašna
- 2 kesice praška za pecivo
- 1 kašikica soli
- 150 g šunke
- 150 g kackavalja

### **Priprema**

U posudu staviti sir, jaje, mleko, ulje, so, prašak za pecivo, dodati brašno i zamesiti testo da se ne lepi za ruke. Testo dobro izraditi, podeliti na 3 dela.

Svaki deo razvaljati u krug velicine veceg tanjira. Svaki krug iseci na 8 trouglova. Na svaki trougao od testa staviti parce šunke i kackavalja i uviti u kiflicu. Kiflice da stanu 15 minuta, premazati ih jogurtom, posuti susamom i peci.