

Kuvane slane kiflice



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- **800 g** brašna
- **1 kesica** suvog kvasca
- **400 ml** mleka
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **100 ml** ulja

Za kuvanje:

- **2 l** vode
- **50 g** sode bikarbone

Za prvi fil:

- **150 g** rendane salame
- **2- 3 kašike** kecapa
- **po ukusu** origana

Za drugi fil:

- **150** grendane salame
- **100** gsira
- **2-3 kašike**kisele pavlake

Priprema

Kvasac direktno umešati u brašno, dodati mleko, šećer, so i ulje, umesiti kompaktno testo. Ostaviti ga da malo odstoji i udvostruci zapreminu. U međuvremenu, salamu izrendati, i pomešati sa sastojcima predviđenim za oba fila. Nadošlo testo premesiti i razvuci oklagijom u veliku koru. Dobijenu koru iseci na trouglove.

Na kraj svakog trougla stavljati pripremljeni fil (polovinu dobijenih trouglova filovati prvim, a preostalu polovinu drugim filom).

Uviti kiflice i ostaviti ih da odstoje 15- ak minuta kako bi još malo narasle.

U dublju šerpu staviti vodu i sodu bikarbonu i pustiti da provri. Zatim smanjiti temperaturu, tako da voda blago vri, pa spuštati kiflice i kuvati ih oko 2- 3 minuta.

Vaditi ih rešetkastom kašikom i reati u pleh obložen pek-papirom. Posuti ih susamom i peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 20-25 minuta.

Savet