

Kuvane slane kiflice



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- **800** gbrašna
- **1** kesicasuvog kvasca
- **400** mlmleka
- **1** kašicicašecera
- **1** kašicicasoli
- **100** mlulja

Za kuvanje:

- **2** lvode
- **50** gsode bikarbone

Za prvi fil:

- **150** greedane salame
- **2- 3** kašikekecapa
- **po ukusuorigana**

Za drugi fil:

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

Priprema

Kvasac direktno umešati u brašno, dodati mleko, šecer, so i ulje, umesiti kompaktno testo. Ostaviti ga da malo odstoji i udvostruci zapreminu. U meuvremenu, salamu izrendati, i pomešati sa sastojcima predvremenim za oba filia. 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 narašle.

U dublju šerpu staviti vodu i sodu bikarbonu i pustiti da provri. Zatim smanjiti temperaturu, tako da voda blago vri, pa spuštati kiflice i kuvarati 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