

## **Kulen kiflice**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 kg**brašna
- **1,5 cašamleka**
- **1 kockakvasca**
- **2 kašicice**šecera
- **2 kašicice** soli
- **1,5 cašajogurta**
- **1/2 cašeulja**
- **50 gmargarina**
- **1 kašikaulja**
- **1 kašikamleka**
- **50 gkulena**
- **100gkackavalja**
- **100 gsira**
- **50 gkecapa**
- **1žumanac**

## **Priprema**

U mlako mleko sipati 1 kašicu šecera i izmrvti kvasac. Ostaviti da uskisne 10 minuta. Za to vreme brašno pomešati sa 2 kašicice soli, kašicicom šecera, uljem, jogurtom, pa dodati i kvasac sa mlekom. Sjediniti, i umesiti testo. Ostaviti da naraste 20 minuta, pa ga premesiti i ponovo ostaviti da raste na još 20 minuta.

Testo ponovo premesiti, iseci na 3 jednakaka dela.

Svaki deo oblikovati u loptu, razvuci oklagijom, pa seci na po 12 trouglova. Na svaki trougao na najširi deo staviti komadic magrarina, kecap, kulen, sir i kackavalj, pa sviti kiflice.

Ostaviti da odstoje još 20 minuta, premazati ih premazom od kašike ulja, kašike mleka i 1 žumanceta, staviti odozgo po komadic margarina, pa staviti da se pece na 180C u zagrejanu rernu 20 minuta.

Pecene kiflice kratko pokriti, pa služiti.

### **Savet**