

Kiflice za svaku priliku



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna
- **1** jogurt
- **2,5 dl** mlake vode
- **0,5 dl** ulja
- **1** kvasac
- **1 kašika** soli
- **1 kašicica** šecera

Za fil:

- **1** bareno jaje
- **100 g** pavlake
- **2 kašike** ajvara
- **1 kašicica** soli
- **250 g** šunkarice

Za premazivanje i posipanje:

- **1** jaje
- **po potrebi** susam
- **po potrebi** krupna morska so

Priprema

Smlaciti jogurt, pa dodati izmravljen kvasac i šećer. Ostaviti da nadoe. U posudu za mešenje sipati ulje i mlaku vodu, dodati nadošao kvasac, pa brašnom (u koje smo dodali so) zamesiti glatko testo. Ostaviti ga na toplom mestu, oko 30 minuta, da se udvostruci. Nadošlo testo premesiti i podeliti na dva dela. formirati 2 jufke.

Narendati jaje, pa ga pomešati sa ajvarom i pavlakom i posoliti.

Rastanjiti jufku u što veci krug, podeliti na 16 trouglova. Na svaki trougao staviti kašiku fila, a preko njega komad šunkarice. Uviti u kiflice. Ponoviti postupak i sa drugom jufkom.

Kiflice reati u pleh obložen papirom za pecenje, premazati ih umucenim jajetom i posuti susamom i krupnom morskom solju.

Peci u zagrejanj rerni na 200 C 10 minuta.

Jako meke i ukusne. Prijatno.

Savet

Od ove mere se dobije 32 kiflice. Jako ukusne, meke i jednostavne. Prijatno :)