

## ***Brzi dorucak - kifla sa nadevom***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 bajate**kifle
- 2 jajeta
- **50 g** kulena
- **50 g** crvene paprike
- **1 kašika** sitnog sira
- **1 kašica** soli
- **1 prstohvat** bibera
- **1 prstohvat** tucane ljute paprike
- **1 prstohvat** origana

#### **Za premazivanje i posipanje:**

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

### **Priprema**

Pripremiti sastojke.

Umutiti jaja sa sirom, na kockice isecenim kulenom i paprikom, zaciniti (so, tucana ljuta, biber, origano).

Kifle izdubiti, napuniti filom i poklopiti.

Staviti kifle u pleh obložen papirom za pecenje, premazati ih umucenim žumancetom, posuti susamom i krupnom morskom solju.

Peci u zagrejanj rerni na 180 C oko 10 minuta.

Prohlajene kifle poslužiti uz salatu po želji.

### **Savet**

Jako brz, ukusan i kaloričan doručak. Prijatno :)