

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



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 bajatekifle**
- 2 jajeta
- **50 g**kulena
- **50 g**crvene paprike
- **1 kašikasitnog sira**
- **1 kašicicasoli**
- **1 prstohvatbibera**
- **1 prstohvattucane ljute paprike**
- **1 prstohvatorigana**

#### **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 poklopljiti.

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

Peci u zagrejanoj rerni na 180 C oko 10 minuta.

Prohlaene kifle poslužiti uz salatu po želji.

### **Savet**

Jako brz, ukusan i kalorian doruak. Prijatno :)