

Slane kiflice sa kecapom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 ml** mlakog mleka
- **100 ml** mlake vode
- **150 ml** ulja
- **100 ml** jogurta
- **45 g** kvasca
- **1 kašičica** soli
- **600 g** brašna
- **200 ml** kecapa
- **100 g** šunke
- **1** jaje
- **po potrebi** susam
- **250 g** putera

Priprema

Sjedinite mlaku vodu i jogurt, a u drugoj ciniji mlako mleko i ulje.

Ostavite 10 minuta da nadoe, a zatim sjedinite.

Dodajte so i brašnom zamesite testo.

Ostavite testo da narasta 30-45 minuta.

Nadošlo testo razvucite i vadite krugove, oko 22 komada.

Svaki krug razvucite na 25 cm dužine. Na jednom kraju zasecite testo na nekoliko mesta, a na suprotnom delu stavite kecap i šunku.

Urolajte.

Na pleh izrendajte 100 g putera koji ste prethodno držali 15 minuta u zamrzivacu. Složite kiflice.

Premažite umucenim jajetom, pospite susamom, posolite i stavite još malo putera.

Pecite u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 18-20 minuta dok ne porumene.

Savet