

## *Sendvic kifle sa jogurtom*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **10** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **300 g** jogurta
- **200 g** krem sira
- **60 g** ulja
- **1 kesica** instant kvasca
- **1 kašičica** soli
- **600 g** brašna

#### **Ostalo:**

- **1** žumanjak
- **malomleka**

### **Priprema**

Pre nego počnete raditi kiflice ostavite sve sastojke na sobnoj temperaturi. U posudu staviti jogurt, krem sir, ulje, so, sve promešati kašikom. Ja brašno uvek prosejem, dodati kvasac (ja sam stavila pola kesice) u brašno i promešati. Postepeno dodavati brašno i mešati, kad više ne ide mešanje sa kašikom, na radnu površinu sipati brašno i testo, mesiti testo dok ne postane glatko i elasticno. Testo podeliti na 2 dela i odma raditi. Razvaljati na radnoj površini tanko i valjkom isecemo trokute. E sad, na vama je hocete li ih sad puniti sa seckanim salamicama, krastavicima, sirom.... ili kao ja praviti sendvice kad su gotove. Kad izrežete testo u trokute, uzmete malo mleka i cetkicom preite ivice testa, mleko kojim smo ivice premazali koristice da zadrže oblik. Motamo kiflice lagano od debljeg dela ka najtanjem, završavamo sa vrhom. Na tepsiju stavimo papir za pečenje, slažemo kiflice sa razmakom. Žumanjak razmutimo i cetkicom premažemo svaku kiflu. Pecite 180 oko 30-35 minuta. Kad se ohlade, presecite ih na pola, mažite sa pavlakom, maslacem, malo salame, paradajza,

krastavaca... i uživajte.

**Savet**