

Slane mini kiflice



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **170 ml** mleka
- **30 g** kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1,5 kašičica** soli
- **50 ml** ulja
- **100 ml** jogurta
- **2** jajeta
- **600 g** brašna
- **200 g** mortadele (može i stišnjena šunka)
- **malo** istopljenog putera
- **po potrebi** lana

Priprema

U mlako mleko dodajte izmrvljen kvasac, kašičicu šećera i brašna. Ostavite 10 minuta da kvasac nadoe. Nakon toga dodajte ulje, 2 belanceta, 1 žumance, jogurt, so i brašnom zamesite testo.

Ostavite 30 minuta.

Nadošlo testo podelite na dva dela.

Svaki deo posebno razvucite u krug i isecite na 16 delova.

Na svaki deo stavite po parce mortadele (ili stišnjene šunke) i urolajte, povlaceci uži deo da se još malo izduži.

Slažite na pleh obložen papirom za pečenje i svaku kiflicu premažite žumancetom, a onda prelijte istopljenim puterom (neka manja kašicica) i pospite lanom.

Pecite u zagrejanoj rerni na 220 stepeni oko 15 minuta.

Savet