

Slane kiflice sa šunkom



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 l mleka
- 1 kašicica šecera
- 50 g kvasca
- 2.5 dl ulja
- 2 kašicice soli
- 1 kg brašna
- 1 jaje
- susam

Za nadev:

- šunka
- sir
- kecap

Priprema

U toplo mleko staviti šecer i kvasac. kada kvasac nadodje, pomešati ga sa uljem i solju, dodati brašno. Zamesiti testo i ostaviti da odstoji 1 h. Zatim testo podeliti u 4-5 jednakih delova.

Razviti oklagijom, iseci na trouglove, staviti nadev i uvijti kiflice.

Kiflice premazati jajetom, posuti susamom i peci na 200 C.