

Slane i slatke kiflice od kora



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjekora za pitu**
- **4jajeta**
- **1, 5 dljogurta**
- **1 dlkisele pavlake**
- **1/2 kašicicesoli**
- **50 mlulja**
- **1/2 kesiceprasha za pecivo**
- **200 gsira**
- **200 gdžema (po izboru)**

Priprema

U ciniji razmutiti jaja, pa im dodati so, kiselu pavlaku, jogurt, ulje i prašak za pecivo. Sve lepo sjediniti. Uzimati po cetiri kore i svaku premazivati pripremljenom smesom i stavljati jednu preko druge. Kada je i cetvrta kora stavljena, iseci ih na cetiri jednakaka dela (po dužini).

Zatim svaki deo iseci dijagonalno, tako da se dobiju trouglici. Na svaki trouglic staviti pomalo sira.

Polovinu kiflica zavijati sa sirom. Za drugu polovinu kiflica ponoviti postupak sa reanjem, premazivanjem i secenjem kora, ali ih filovati džemom po izboru (a može i kremom).

Kiflice reati na pleh obložen pek- papirom, svaku kiflicu premazati filom sa jajima (ukoliko ga je ostalo). Slane kiflice posuti susamom (po želji).

Peci ih u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 25 minuta.

Savet