Slane kiflice (14)

težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **0** min

Sastojci

Kifkice:

- **1 kesica**suvog kvasaca
- **500 g**brašna T-400
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašicica** soli
- **100 ml**ulja
- **200 ml**mleka
- **1**žumance
- **150 g**sira
- **150 g**salame

Priprema

U toplo mleko staviti kvasac i šecer da nabubri.

Pomešati skoro svo brašno sa solju, pa dodati kvasac koji je nabubrio i ulje, pa zamesiti mekano testo dodavajuci ostatak brašno.

Testo je gotovo kada se odvaja od zidova posude. Tako testo ostaviti 30 minuta da nakisne.

Odvojiti testo na dva dela i od toga napraviti jufkice, koje cemo razvuci u krug. Iseci krug na triuglove debljinom po želji.

Trouglove puniti po želji sirom ili salamom ili cim god želite. Trouglove uviti i reati u pleh.

U šolji iznositi žumance i cetkicom premazati preko kiflica i posuti susam odozgo ako želite. Tako pripremljene kiflice ostaviti da odstoje 20 minuta pa potom pec.

Kiflice peci na 200 stepeni dok ne dobiju zlatnu žutu boju.

Savet

Tako ispeene kiflice premazati tankim slojem uljem ili vodom i pokriti krpom kad se ispeku.