

## **Kiflice sa mlevenim mesom**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **700 g**brašna
- **200 ml**mleka
- **1 kockica (50g)**kvasca
- **200 ml**gustog jogurta
- **140 g**rastopljenog maslaca
- **1**jaje
- **2 kašicice**soli
- **2 kašicice**šecera

#### **Fil:**

- **1/2 kg**mlevenog juneceg mesa
- **60 ml**ulja
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina
- **1 kašicica**mlevenog bibera
- **1 kašicica**timijana
- **1 kašicica**origana
- **1 kašicica**aleve paprike

### **Priprema**

Testo: U topлом млеку, са додатком 2 кашице шећера, подици квасац. У ванлицу ставити брашно, додати јогурт, јаје, растопљени маслац и припремљени квасац. Замесити међу смесом. Покрији ванлицу прозирном фолијом и остави да тесто нарасте (да удвоstrуци своју запремину).

Fil: У одговарајућем посуду сипати уље и ставити да се загреје. На загрејано уље убаци млевено месо (замолите месара да га два пута sameље) и промешати. Дрвеном кашиком (варјаком) добро уситните месо, да се добије зrnasta структура. Постави га са наведеним засинима и прžiti га на средњој температури. Испрženo месо остави да се охлади.

Uskislo тесто пребачити на побрашњену радну подлогу и поделити га на два једнака дела. Једну половину теста вратити поново у ванлицу и покрити је са кухинском крпом. Другу половину теста издужити у облик ваљка и поделити на пет једнаких делова. Сваки део обликовати у јуфкицу. Узети прву јуфкицу и развији је у круг, дебљине 0,5cm. Круг исечи на четири дела (ја сам првала веће кифлице, а ко жели мање кифлице нека тесто исече на осам делова). На шире део исеченог теста (у виду trougla) ставити по пуно кашику месногfila. Пreklopiti бочне странице мало преко fila и умотати кифличу. Исти поступак поновити и са осталим тестом (расчитавши и другу половину теста, која је врачена у ванлицу).

Napravljene kiflice poreati u pleh, preko pek papira. Ostaviti ih 1-1,5 sat da narastu. Narasle kiflice премазати меџавином јуманцета и млека (1 јуманце и 3 кашике млека). Preko сваке kiflice ставити по мали комадик маслаца. Kiflice ставити да се pecu, у претходно загрејаној рерни, на 200 stepeni. Pecene kiflice покрити кухинском крпом, оставити да се мало прохладе, па ih poslužiti.

## Savet