Kiflice sa suvim mesom

težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **200ml**mleka
- **1 kocka**kvasca
- **100 ml**ulja
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica** šecera
- **1 kg**brašna

Za nadev:

- **200 g**kravljeg sira
- **1**belance
- **100 g**seckane pršute
- **100 g**seckanog suvog vrata
- **100 g**seckane kobasice

Ostalo:

- **1** žumance
- **20 g**susama

Priprema

U zagrejano mleko dodati šecer i kvasac da se aktivira.

Kada se kvasac aktivira dodati so i ulje. Sve to zamesiti u kompaktnu smesu sa brašnom.

Testu je potrebno da odstoji taman dok pripremite nadev.

Umutiti belnace. U belance dodati kravlji sir. Izmrvutu ga. Pršutu, suvi vraat i susenu kobasicu isdckati što sitnije. A može se i samleti.

Sve to povezati. Razvlaciti testo seci na trouglove i filovati. Urolati u kiflicu. Reati u pleh. Premazati žumancetom i posuti susamo.

Peci u zagrejanoj rerni na 200°C 25 minuta.

Savet

Po želji u nadev dodati keapa i origana bie kao pica kifle. Veoma su mekane i drugog dana.