

Posne pizza kiflice



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**belog brašna
- **1** kockakvasca
- **200 g**pizza kecapa
- **200 g**posnog kackavalja
- **1 dl**ulja
- **3 dl**mlake vode
- **1 kašcicasoli**
- **po ukusu**origana

Priprema

U šolju sipati vodu, ulje, so i kocku kvasca da naraste. Kada je kvasac narastao pomešati sa brašnom u vangli i zamesiti testo. Ne treba još da narasta, vec odmah na radnoj površini razvuci testo oklagijom. Premazati ga kecapom i narendati kackavalja pa seci na pravougaonike i uvijati u kiflice. Kada ste složili u pleh premazati sa uljem i posuti origano. Pecina 220C nekih 30ak minuta, naravno to zavisi od Vaše rerne.

Savet

Možete i da ne stavljate kakavalj isto su jako ukusne. Prijatno!