

Posne pizza kiflice



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** belog brašna
- **1** kocka kvasca
- **200 g** pizza kecapa
- **200 g** posnog kackavalja
- **1** dlulja
- **3** dlmlake 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, već 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 ka?kavalj isto su jako ukusne. Prijatno!