

# Šareni pokloncici



## Sastojci

### Za testo:

- 4 dl mleka
- 1 kocka kvasca
- 1 kašika šecera
- 1 kašika brašna
- 750 g brašna
- 9 kašika ulja
- 1 kašika soli

### Za nadev:

- 200 g salame (šunkarice)
- 100 g krem sira
- 100 g kecapa
- 2 kesice origano

### Za premazivanje:

- 1 žumance

## Priprema

Testo: U 1 dl tplotog mleka dodati kvasac, šecer, 1 kašiku brašna i ostaviti da nadodje.

U posebnu posudu pomešati 750 g brašna, 3 dl mleka, ulje, so i nadošao kvasac, pa zamesiti testo i ostaviti da naraste.

Nadošlo testo podeliti na 5 jufki i ostaviti da odstoje. Jufke razviti, iseci na 8 delova.

Na svaki komad poredjati šunkaricu i sir, premazati kecapom, posuti origanom i uviti u kiflice.

Kiflice premazati žumancetom i peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni dok ne porumene.