

## *Punjene slane kiflice*



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **1 pakovanje** kvasca
- **250 ml** mlake vode
- **250 ml** mlakog mleka
- **1 supena kašika** šecera
- **1 supena kašika** soli
- **2 dl** ulja
- **850 g** brašna

#### **Za nadev:**

- **100 g** stišnjene šunke
- **100 g** kackavalja
- **1/2** caše jogurta
- **3 kašike** ajvara

#### **Za premazivanje:**

- **malosusama**
- **1** žumance

### **Priprema**

Kvasac izmrviti u vanglicu, dodati mleko i vodu, supenu kašiku šecera, supenu kašiku soli, 2 dl ulja i 850 g

brašna. Sve ovo pomešati i zamesiti testo.

Ostaviti da odstoji pola sata.

Podeliti zatim na 5 obgi.

Svaku obgu posebno razviti i podeliti na 8 jednakih delova.

Za fil stišnjenu šunku i kackavalj iseci na sitne kockice. Dodati jogurt i ajvar i sve sjediniti. U kraj svake staviti malo fila i uviti je.

Režati u margarinom podmazan pleh.

Svaku kiflicu premazati žumancetom, posoliti i staviti susama od gore. Peci ih 20 minuta na 200 stepeni.

**Savet**