

Punjene slane kiflice



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastoјci

Za testo:

- **1 pakovanjekvasca**
- **250 mlmlake vode**
- **250 mlmlakog mleka**
- **1 supena kašika šecera**
- **1 supena kašikasoli**
- **2 dlulja**
- **850 gbrašna**

Za nadev:

- **100 gstišnjene šunke**
- **100 gkackavalja**
- **1/2 caše jogurta**
- **3 kašike ajvara**

Za premazivanje:

- **malosusama**
- **1 žumance**

Priprema

Kvasac izmrvti 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.

Reati u margarinom podmazan pleh.

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

Savet