Kroasan kifle sa svinjskim salom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**svinjskog sala
- **2 + 1**jaja
- **200 g**sira
- **1 šoljica**vode i mleka
- **1 kašika**so i šecer
- brašno

Priprema

Najpre samleti salo. Zamesiti testo od 1 jajeta, mleka, vode, šecera, soli, brašna i ulja. Dobro izraditi testo i napraviti 4 jufkice. Od svaku jufkicu napraviti 10 manjih jufkica. Svaku jufkicu malo razvuci oklagijom premazati je salom i slagati jednu preko druge. Tako reati 10 jufkica. Razvuci koru od naslaganih jufkica i seci na 8 trouglova. Svaki trougao filuješ umucenim belancem i sirom, i motaš kiflice. Ostaviti ih da odstoje oko sat vremena. Pre pecenja premazati ih žumancetom i susamom. Peci na 250 C 20 minuta.

Savet

Najbolje je praviti ih sa 125 g margarin i 300 g sala.