

Kiflice sa suvim mesom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za testo:

- **700** g brašna
- **100** ml mleka
- **100** ml jogurta
- **1** kocka svežeg kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **70** ml ulja
- **50** g margarina

Za nadev:

- **70** g suvog mesa
- **70** g suvog vrata
- **70** g kajne

Za premaz:

- **1** žumanac
- **1 kašika** ulja
- **1 kašika** mleka

Priprema

U mlako mleko staviti šećer i izmrviti kvasac. Ostaviti na reaguje kvasac 10 minuta. Za to vreme brašnu dodati jogurt, mleko, ulje i so. Dodati i kvasac, pa zamesiti testo. Ostaviti da naraste 30 minuta, pa ga premesiti. Postupak ponoviti još jednom, pa testo podeliti na 2 dela.

Od delova formirati lopte.

Svaku razvuci, iseci na 12 delova, pa na najšire delove trouglova stavljati po malo margarina, kecap, i suvo meso, suvi vrat i cajnu isecene na kockice.

Sviti kiflice. Premazati ih umucenim žumancetom pomešanim sa kašikom mleka i kašikom ulja, pa odozgo staviti još po komadic margarina.

Peci na 200C 20ak minuta (dok ne porumene). Pecene kiflice kratko (na 5 minuta) pokriti krpom ili ubrusom, pa služiti.

Savet