

## *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**