

Kifle sa viršlama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **75 min**

Sastojci

Za testo:

- **1 kg**brašna
- **1 kockapekarskog** kvasca
- **1-2 kašicicesoli**
- **2 kašikekisele** pavlake
- **125 gomekšalog** margarina
- **1 šakašecera**
- **2jajeta**

Za punjenje:

- **po ukusu**kecapa
- **po ukusu**kisele pavlake
- **8-10viršli**

Za posipanje:

- **malosusama**
- **1jaje za premaz**

Priprema

Prosejati brašno, dodati mu navedene sastojke pa uz dodavanje tople vode, zamesiti mekše testo. Ostaviti na toploim da udvostruci zapreminu. Razvuci koru, rezati trouglove, koje premažemo kecapom i pavlakom. Viršle,

po želji, možemo preseći na cetvrtine ili narendati, ja sam i jedno i drugo, filovati trouglove i motati kifle. Svaku premazati umucenim jajetom i posuti susamom. Ostaviti da odmore, taman dok se pecnica ugreje. Kifle su gotove kad poprime lepu zlastastu boju.

Savet