

Kiflice sa viršlama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2,5 dlmleka
- 0,5 dl vode
- 1 kašicicašecera
- 1/2 kockicekvasca
- 1,5 šoljicaulja
- 500 gbrašna
- 2 kašicicesoli

Za punjenje:

- 6viršli

Za premazivanje:

- 1jaje
- po potrebisusama

Priprema

Sjediniti mleko i vodu, dodati šećer, pa smlaciti. Zatim dodati izmrvljen kvasac da naraste. U posudi za mešenje, staviti nadošao kvasac sa mlekom i vodom, dodati ulje, so, i postepeno dodavati brašno. Umesiti testo, zatim ga podeliti na 6 jufki i ostaviti ih da odstoje nekih dvadesetak minuta. Zatim svaku jufku razvuci oklagijom i iseci na 8 jednakih trouglova. Viršle obariti, pa ih preseći na pola, pa još na pola i stavljati na svaki

trougao, pa uviti kiflice. Premazati ih umucenim jajetom, posuti susamom i peci ih na 200 C, dok ne porumene.

Savet