Kiflice punjene viršlom



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**brašna
- **1 kašicica**soli
- **20 g**kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **130 ml**toplog mleka
- **100 ml**tople vode
- **50 g**putera
- **8**viršli
- Za premazivanje:
- **1**žumance
- **2 kašike**mleka
- **1 kašika**susama

Priprema

U toplo mleko dodati kvasac i malo šecera. Ostaviti da odstoji da kvasac naraste. U vangli sjediniti brašno, so, nadošli kavasac, toplu vodu i omekšali puter. Umešati dobro sastojke i izraditi testo. Ostaviti testo da odstoji 30 minuta. Nadošlo testo premesiti. Oklagijom razvuci testo na 40x40cm. Razvuceno testo iseci na trakice da bude ukupno 16 komada. Kobasice preseci na pola. Uvijati tako što pocnemo od jednog kraja kobasice i rolamo tako da testo uvek bude na polovini, da se ne preklapa. Urolane kobasice poreati u plehu, obloženom papirom za pecenje. Pomešati žumance i mleko, pa premazati testo. Posuti susamom i ostaviti oko 30 minuta. Rernu zagrejati na 180 stepeni i peci dok ne porumene oko 25 minuta.

Savet