

Kifle sa viršlama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **75 min**

Sastojci

Za testo:

- **1 kg**brašna
- **1 kocka**pekarskog kvasca
- **1-2 kašice**soli
- **2 kašike**kisele pavlake
- **125 g**omekšalog margarina
- **1 šaka**šecera
- **2**jajeta

Za punjenje:

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

Za posipanje:

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

Priprema

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

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

Savet