

## *Kiflice sa viršlom*



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- 1 kvasac
- 4 dl mleka
- 1 kašičica šećera
- 1 kg brašna
- 2 dl ulja
- 2 kašičice soli
- 1 jaje
- 1 kocka margarina

#### **Ostalo:**

- 2 žumanceta
- susam
- margarin
- pavlaka
- senf
- viršle

### **Priprema**

U 2 dl mlakog mleka izmrviti kvasac i dodati šećer, sačekati da kvasac nađoe.

Sjediniti brašno, so, ulje, margarin, jaje, kvasac i dodavati ostatak mleka dok se ne dobije lepo sjedinjeno testo.

Sacekati da testo naraste. Za to vreme pripremiti viršle i sjediniti senf i pavlaku.

Razviti testo, obraditi malo oklagijom, podeliti na dva dela i praviti loptce (oko 15 loptica se dobije od jednog dela). Razvijati testo kao što je prikazano na slici, premazati jednu polovinu kruga se senfom i pavlakom, staviti viršlu i smotati.

Premzati svaku kiflicu sa žumencetom i mergarinom, posuti susam, i peci na 200 stepeni dok ne porumene.

### **Savet**

Najjednostavniji nain na koji se mogu napraviti kiflice, a da pritom izgledaju prelepo. Prijatno!