

Mamine mekane kiflice



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Testo:

- **1** kvasac
- **500 ml** mleka
- **1 kašicica** šecera
- **900 g** brašna
- **1 kašicica** soli

Punjenje:

- **12** viršli
- **200 g** trapista iseckanog na kockice

Za kraj:

- **1** jaje
- **50 g** susama ili kima

Priprema

U šerpicu usuti 1/2 l mleka i zagrejati da bude mlako, staviti kvasac i kašicicu šecera i cekati da nadoe. U posebnu vecu plasticnu posudu staviti 800 g brašna (preostalih 100 g dodavati u smesu dok god se smesa lepi za prste, ne mora biti svih 100 g da ne bi bile tvrde) i kašicicu soli. Kad kvasac nadoe spojiti sa brašnom i mesiti testo. Kad testo prestane da se lepi za ruke oblikovati jufku i ostaviti na toplo mesto da naraste (oko pola sata).

Kad testo naraste, staviti na pobrašnjenu površinu i podeliti tu jufku na 4 dela. Napraviti 4 manje jufke kao na slici.

Svaku jufku rastanjiti na debljinu prsta, podeliti prvo na 4 dela, pa svaku četvrtinu na još 3 dela, da ukupno ima 12 trouglova kao na slici.

Viršle preseći po dužini i onda na pola da se dobije 4 dela. Svaki deo trouglica testa, posebno rastanjiti i na njega staviti četvrtinu viršle, i jednu kockicu trapista. Uvijati kiflice.

Premazati kiflice jajetom i posuti susamom ili kimom. Peci na 250 stepeni, dok ne porumene (20-25 minuta), ali sve zaviši od jacine rerne.

Savet

Služiti sa jogurtom, za puniji ukus. :) Prijatno.