

Kiflice sa viršlom (2)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna T-400
- **200 ml** mlijeka
- **100 ml** vode
- **50 ml** ulja
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 kašika** šećera
- **1 kašičica** soli

Za nadjev:

- **300 g** viršli

Za posipanje:

- **100 g** susama
- **2** žumanceta

Priprema

Mlijeko i vodu malo zagrijati, dodati šećer i kvasac. Ostaviti sa strane da kvasac naraste. U zdjelu staviti brašno, so, ulje i dodati mlijeko sa kvascem i zamijesiti tijesto. Ostaviti tijesto na toplo da se udvostruci. Premijesiti i iskidati na 4 jednaka dijela. Svaki dio razvuci u krug, isjeci na trouglove i na svaki trougao dodati parce viršle (viršlu podijeliti na 3 dijela). Saviti u kiflicu i režati na pleh obložen papirom. Umutiti žumance, premazati

kiflice i posuti sa susamom. Peci na 220 C oko 20 minuta. Služiti toplo. Prijatno!

Savet