Mexicana kifle sa viršlom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kockica**svežeg kvasca
- **250 ml**kefira
- **250 ml** jogurta
- **250 g**margarina
- **po ukusu**so
- **1 kašicica**šecera
- **oko 900 g**brašna

Ostalo:

- Mexicana preliv
- viršle
- jaje
- susam

Priprema

Pomešati kvasac sa malo brašna, šecerom i mlakim jogurtom, ostaviti da nadoe. U vanglu staviti 500 g brašna dodati margarin, so po ukusu, kvasac, preostali jogurt i kefir. Umesiti testo uz dodatak brašna po potrebi, ostaviti da odstoji 30 minuta.

Rastanjiti testo, pa iseci na kocke. Svaku kocku premazati Mexicana prelivom, staviti viršlu i uviti. Poreati u nauljen pleh premazati umucenim jajetom, posuti susamom. Peci na 200 stepeni oko 30-35 minuta.

Savet