

Slane kiflice sa viršlama



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrbno je:

- **1,5 kg** brasna tip 500
- **1** kvasac
- **1 dl** mleka
- **1 kašičica** šecera
- **2 kašike** soli
- **500 g** pilecih viršli
- **2** jajeta
- **20 g** susam

Priprema

U ciniju istresti 1,2 kg brašna i u brašno staviti 2 supene kašike soli, u meuvremenu u tanjir izmrviti kvasac sa 1 dl mlakog mleka, kvasac ostaviti par minuta da malo uskvasne. Kvasac istresti u ciniju sa brašnom i umesiti glatko testo, testo ostaviti 40 minuta da nadoe.

U meu vremenu dok testo nenaraste uzeti pilece viršle i iseci svaku viršlu na 3 dela.

Nadošlo testo istresti na površinu posutom brašnom, još malo testo rukama umesiti i onda oklagijom razvuci testo debljine jednog prsta, nožem iseci testo na trouglice. Na svaki trougao staviti po 1 komad viršle i uviti u kiflicu, tako ponavljati postupak dok nepotrošite sav materijal.

Gotove kiflice poreati u podmazan pleh, kiflice premazati sa 2 žumanceta i preko kiflica posuti susama, kiflice peci u predhodno zagrejanj rerni na 250 stepeni oko 30 minuta.

Savet

Kad se kiflice ispeku izvadite ih iz rerne i prekrите sa folijom, duže vremena budu tople i budu fino mekane. Prijatno.