

Kiflice sa viršlama (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **200 ml** mleka
- **100 ml** ulja
- **50 ml** jogurta
- **10 g** suvog kvasca
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica** šećera
- **1/2 kašice** praška za pecivo
- **10** ak viršli

Za premazivanje:

- **2** žumanca
- **malosusama**

Priprema

Zamesite testo tako što cete prvo staviti brašno, suvi kvasac, so, šećer i prašak za pecivo. Promešajte kašikom, pa dodajte mlako mleko, jogurt i ulje (neka vam ostane 20ml ulja). Mesite dok testo ne postane kompaktno, zatim ga nauljite sa ostatkom ulja i ostavite da odstoji 40 minuta.

Kada je testo nadošlo, podelite ga na dva dela. Prvi deo razvite oklagijom u krug. Testo ne treba da bude ni pretanko, ni predebelo.

Secite testo od kraja do sredine, praveci duguljaste trouglove. Širina gornjeg dela svakog trougla treba da bude malo veca od pola viršle. Viršle stavljate na vrh trougla i motajte ih u testo do kraja. Poreajte kiflice u pleh na koji ste stavili pek papir, premažite žumancem i pospite susamom.

Pecite kiflice na 180 stepeni oko 20 minuta (zavisi od rerne). Razvucite drugi deo testa, dok se kiflice peku. Kada izvadite kiflice iz rerne, poprskajte ih sa malo vode i preko njih stavite vlažnu krpu (da kiflice budu mekše).

Savet

Ovo testo je savršeno! Kiflice su jako mekane i ne sumnjam da ete se oduševiti. Savetujem da obavezno probate! Prijatno