

Kiflice sa viršlama (3)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **1 kockica** kvasca
- **2 kašičice** soli
- **1 kašičica** šecera
- **100 g** mekšalog margarina
- **300 ml** mleka
- **200 ml** vode
- **8** viršli
- **1** jaje za premazivanje
- **2 kašike** lanenog semena
- **po potrebi** margarin

Priprema

Kvasac izmrviti, pomešati ga sa šecerom i jednom kašičicom brašna. Preliti sa malo mlake vode i ostaviti da naode.

U posudu za mešenje staviti pola kolicine brašna, dodati nadošli kvasac, so, omekšali margarin, mleko, ostatak vode, laneno seme i uz postepeno dodavanje brašna umesiti testo. Ostaviti testo oko 30 minuta da se udvostruci. Kada je testo naraslo podeliti ga na 8 jednakih delova.

Svaki deo (obgu) razviti u krug. Iseci svaki krug na 8 trouglova. Svaku viršlu iseci na 8 delova. Jedan deo viršle staviti na trougao testa pa zamotati u kiflicu.

Kiflice poreati u tepsiju, premazati jajetom, a na svaku kiflicu staviti listic tanko secenog margarina. Ostaviti ih u tepsiji oko 20 minuta, a onda staviti kifle da se peku.

Savet