

Slane kiflice sa sirom i viršlama



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **100 ml** vode
- **125 ml** mleka
- **1/2 kocke** kvasca
- **1 kašika** šećera
- **1** jaje
- **60 g** maslaca
- **1/2 kašičice** soli

Za punjenje:

- **1** jaje
- **200 g** sira
- **3-4** viršli

Za premazivanje i posipanje:

- 1 jaje
- po ukusulan i susam

Priprema

Mleko i vodu pomešati, zagrijati, dodati šećer i kvasac i ostaviti da nadodje. U posudu sipati brašno, jaje, so, otopljeni maslac, dodati nadošli kvasac i sve zamesiti rukom. Prekriti providnom folijom i ostaviti pola sata. Kad testo poraste, premesiti ga na pobrašnjenoj podlozi i podeliti na dve jufke.

Jednu jufku razviti oklagijom da bude približno oblika kruga. Izrezati nožem na željeni broj trouglova. Pomešati jaje sa sirom, stavljati na testo i formirati kiflice.

Ponoviti postupak sa drugom jufkom, s tim što se na trouglove stavljaju viršlice izrezane na željenu velicinu.

Premestiti kiflice u pleh obložen pek papirom, premazati umucenim jajetom i posuti semenkama. Ostaviti da malo narastu i peci na 200°C dok ne porumene.

Savet

Moji ukuani ih obožavaju.