

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**kvaska
- **1 kašika**šecera
- **1**jaje
- **60 g**maslaca
- **1/2 kašicice**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, zagrejati, dodati šefer 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 pobršnjenoj 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.