

Kiflice sa viršlama (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**brašna
- **200 ml**mleka
- **100 ml**vode
- **1 kašika**šecera
- **1 kašica**soli
- **1 kesica**suvog kvasca
- **50 ml**ulja

Ostalo:

- **300 g**viršli (desetak komada)
- **100 g**susama
- **2**žumanceta

Priprema

U mlako mleko, pomešano sa vodom, dodati šefer i kvasac. Ostaviti sa strane da kvasac naraste. U ciniju staviti brašno, so, ulje, dodati nadosli kvasac i zamesiti testo. Ostaviti da se udvostruci. Premesiti i podeliti na 4 jednaka dela. Svaki deo razvuci u krug i iseci trouglove. Viršle iseci da ima dovoljno komada, za svaki trougao po komad.

Staviti po komad viršle na svaki trougao, urolati kiflice i poreati ih u pleh obložen papirom za pecenje. Umutiti žumanca, premazati kiflice i posuti susamom.

Peci u rerni zagrejanoj na 200 C oko 20 minuta. Služiti tople. Prijatno!

Savet