

Kiflice sa viršlama



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**brašna
- **1,5 kašicas**soli
- **1 kašika**šecera
- **2 kašike**alkoholnog sirceta
- **120 ml**ulja
- **200 ml**mleka
- **200 ml**vode
- **1 kesica**suvog kvasca
- ili **1/2 kockice**svježeg kvasca

Fil:

- viršle ili suhomesnatog

Za premazivanje kiflica:

- **1 žumance**
- **2 kašikem**leka

Priprema

U toploj mešavini mleka i vode podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati so, šefer, ulje, sirce i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo. Testo prebaciti na blago pobrašnjenu podlogu i mesiti ga uz dodavanje,

najviše, jedne kašike brašna. Umešeno testo vratiti u vanglicu, prekriti providnom folijom i ostaviti da naraste.

Naraslo testo prebaciti na pobrašnjenu podlogu i podeliti ga na dva, jednakih dela. Uzeti prvu polovinu testa i razviti ga oklagijom u krug debljine 2-3mm. Ako želite velike kifle krug testa podeliti na 4 dela, a ako želite manje kiflice tada ga podelite na 8 delova. Na svaki pocetak izrezanog trougla staviti deo viršle (možete prvo na testo da stavite po malo senfa, pa viršlu) i umotati u kiflicu. Osim viršli možete koristiti sve što volite od suhomesnatog (možete da stavite i samo sir). Kiflice poreati u pleh, preko pek papira, i ostaviti da narastu.

Rernu ukljuciti da se zagreje na 200 stepeni. Narasle kiflice premazati mešavinom žumanceta i mleka (možete ih posuti i susamom) i stavite da se pecu. Kada kiflice porumene izvaditi ih, prekriti ih kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohlade. Uživajte u ukusu...

Savet