

Rol-kiflice sa viršlama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **1 kesica (10 g)** suvog kvasca
- **1 kašičica** soli
- **2 kašičice** šećera
- **250 ml** voda
- **100 ml** ulje
- **1** jaje

Za nadev:

- **7** viršli

Za premazivanje i posipanje:

- **1** jaje
- **po potrebi** susam

Priprema

Za testo: U dublju posudu usuti brašno, dodati suvi kvasac, so i izmešati. Zatim, uliti mlaku vodu, ulje, dodati šećer, jaje i zamesiti mekše testo koje treba da bude lagano i lepljivo. Prekriti čistom kuhinjskom krpom i ostaviti da odstoji 30 minuta.

Nadošlo testo premesiti na pobrašnjennoj radnoj površini i podeliti na dva dela.

Oklagijom razviti u oblik pravougaonika i iseci na trake. Viršle iseci na pola (ne treba ih kuvati).

Na svaku traku staviti viršlu i motati tako da bude spiralno oko viršle.

Poreati u pleh obložen pek-papirom. Premazati umucenim jajetom i posuti susamom. Tada ukljuciti rernu i zagrejati na 250 stepeni.

Peci na 180 stepeni 30 minuta. Gotove rol-kiflice izvaditi uz rerne, premazati ih uljem i ostaviti da ee prohlade.

Rol-kiflice servirari i poslužiti.

Savet

Utrošila sam 7 viršli, dobijajui tako 14 rol-kiflica. Iskoristila sam jedan deo testa. Drugi deo testa sam stavila u najlon kesu, zavezala i odložila u zamrziva, utrošiu ih drugom prilikom. Veoma su mekane i ukusne. Probajte, prijatno!