

## **Kiflice sa viršlama**



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg**mekog brašna tip 400
- **15**viršli
- **2**jajeta
- **1/2** lmlakog mleka
- **2** kafene šoljice ulja
- **1** kašicica za kafušecera
- **1,5** kašicica za kafusoli
- **1** komadsvežeg kvasca
- **1** pakovanjem margarina

### **Priprema**

Brašno, mleko, žumanca, ulje, kvasac, so i šefer sjediniti u posudu.

Zamesiti glatko testo i ostaviti pola sata da nadoe.

Razvuci testo oklagijom i izrezati ga na tanke trake sirine 2 cm.

Viršlu iseci na pola i obavijati je testom kao na slici.

Podmazati pleh narendanim margarinom.

Kiflice premazati belancetom, posuti susamom i naneti još rendanog margarina. Peci na 250 C 10 minuta, zatim smanjiti na 200 C dok ne porumene. Prijatno.

### **Savet**

Preukusne, svakom bih preporuila da ih proba, ja sam ih po probala po preporuci komšinice Milanke i ukuani su oduševljeni. Podjednako su ukusne i kao tople, a i kada se ohlade.