

## ***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 l** mlakog mleka
- **2** kafene šoljice ulja
- **1 kašicica** za kafu šećera
- **1,5 kašicica** za kafu soli
- **1 komad** svežeg kvasca
- **1 pakovanje** margarina

### **Priprema**

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

Zamesiti glatko testo i ostaviti pola sata da nadoe.

Razvuci testo oklagijom i izrezati ga na tanke trake širine 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 preporučila 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.