

## Domace kiflice sa virslama

Cesto ih pravim,site su,brzo se prave,mogu da kombinujem filove,deca ih vole...sta jos reci ,probajte.

**1** Sjediniti mleko i vodu,treba da bude toplo,dodati secer i kvasac.[/korak] Kada se podigne kvasac u dublju posudu sipati brasno(oko pola kg.),jaje ,ulje,so i nadosli kvasac.Dobro izraditi i dodavati jos brasna da se lepo oblikuje loptasto testo koje se ne lepi za podlogu.(Brasno se ne utrosi svo ostace od jednog kilograma.)

**2** Ostaviti da odstoji pola sata

**3** .Rastanjiti na oko 1 cm debljine i iseci trake sirine do 10 cm.Od traka seci trouglove.Trougao blago rukom izduziti podignuto u vazduh,ne tanjiti na stolu oklagijom ,nece biti dovoljno vazdusasto, nafilovati filom tj. na siri deo trougla staviti:(1/4 virsle,salame,...zavisi sta je spremljeno,malo dodati kecapa ili trapista ,po zelji).Kiflu urolati, redjati u namazan pleh

**4** .Kada se pleh napuni ostaviti da odstoji 15. minuta na topлом mestu ,premazati zumancetom, posoliti i posuti susamom- po zelji.Rerna treba da je zagrejana na 250 stepeni a kada stavite pleh smanjiti na 200.Cim kiflice pocnu

### Sastojci:

kvasac 1  
toplog mleka 2 dl  
vode 2dl  
soli kasikica  
secera kasikica  
jaje 1  
ulja 1 dl  
brasna 1 kg  
virsle,trapist,salama  
,sunka,kecap po potrebi

**Napomena:**

Za kisela testa treba imati osecaj ,strpljenje i dosta prakse.Volela bih da mogu da pokazem kako pravim,bojim se da ce neke stvari u postupku pripreme ostati nedorecene i nejasne.U svakom slucaju pokusajte,pa kako ispadne.Kiflice budu vazdusaste i meke,uk