



Virslis Kifli

Hozzávalók:

- 500g finomliszt
- 250ml tej
- 25g élesztő
- 0.5 ek só
- 0.5 ek cukor
- 100ml napraforgó olaj
- 1 db tojás (a kenéshez)
- szezámmag
- 10db virsli
- kb. 50g sajt

Elkészítés:

1. Az élesztőt a tejben a cukorral felfuttatjuk és a többi hozzávalóval hólyagosra dagasztjuk.
2. Letakarva meleg helyen kelesztjük, amikor megkelt még egyszer jól átgyúrjuk és kettévágjuk a tésztát.
3. A cipókat köralakúra nyújtjuk és mindegyiket 10 cikkre vágjuk.
4. A körcikkek széles végére teszünk egy fél virslit, trappista sajtot és feltekerjük úgy, hogy lehetőleg a keskeny vége a kifli aljára essen.
5. Megkenjük sütés előtt felvert tojással és megszórjuk szezámmaggal.
6. Előmelegített sütőben (180°C) sütjük úgy, hogy a sütő aljába egy lábasba vizet rakunk és mikor kivesszük az épp csak megpirult kifliket, azonnal megpricceljük vízzel, így puha marad.