

## **Viršle u testu**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **500 g** brašna
- **1,5 dl** ulja
- **1 kašica** šećera
- **1 kašica** ciasoli
- **1/2** kvasca
- **1/2** kesice praška za pecivo
- **2,5-3 dl** mleka

### **Ostalo:**

- **8-10** viršli
- **200 g** sira
- kecap
- jaje

## **Priprema**

Zamesite testo od datih sastojaka. Ostavite pola sata na toplom da naraste. Premesite. Veliki pleh od rerne obložite masnim papirom. Testo istanjite na veličinu pleha (sve radite na plehu), u krug. Poreajte viršle po krajevima i zatvorite testom, preklopite. Ostrim nožem zasecите svaku viršlu i uvrniti testo. Stedinu testa premažite kecapom i pospite rendanim sirom i viršlama. Krajeve testa premažite umucenim jajetom. Ostavite da odmara dok se ne zagreje rerna. Peci na 220 stepeni oko 25 minuta.

**Savet**