

Kroasan viršle



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8**viršli
- **800 g**brašna
- **250 g**margarina
- **200 ml**mleka
- **3**jajeta
- **1 kocka**kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **200 ml**jogurta
- **malosoli**
- **malosusama**

Priprema

U šerpu na šporetu sipamo mleko, posolimo, dodamo šecer, kvasac, 1 kašiku brašna i mesamo žicom za mucenje. Brašno stavimo u veci sud, posolimo, dodamo 2 jajeta, jogurt, podgrejano mleko sa kvascem, umesimo testo i ostavimo da naraste. Testo podelimo na 8 loptica i razvlacimo kore. Na prvu koru nanesimo rastopljeni margarin, stavimo drugu koru i tako ponavljamo sa svim korama. Zadnju koru samo pospemo brašnom. Razvucemo jednu koru debljine 0,5 cm. Umutimo belance i premažemo koru. Na koru reamo 2 reda po 4 viršle. Koru zajedno sa viršlama uvijemo u rolat, secemo na parcad i stavljamo u pleh obložen papirom za pecenje. Premažemo žumancetom, pospemo susamom i pecemo 30 minuta na 180 stepeni.

Savet