

Zalogajcici sa viršlama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za zalogajcice:

- **1 kg** lisnatog testa
- **6 komada** viršli
- **1** jaje za premazivanje
- **po potrebi** susam za posipanje

Priprema

Lisnato testo odmrznuti, pa prebaciti na pobrašnjenu radnu površinu. (U ovom mom pakovanju od 1 kg bile su 4 table testa od po 250 g)

Svaku tablu testa razviti u pravougaonik, pa duž jednog kraja poreati viršle presecene po dužini.

Pažljivo urolati i seci zalogajcice.

Poreati zalogajcice u podmazan pleh.

Premazati ih umucenim jajetom i po želji posuti susamom, pa peci u zagrejanoj rerni dok ne porumene.

Savet