Rolovane viršle

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Za pripremu:

- **250 g**lisnatog testa
- **4**viršle
- **20 g**senfa ili pavlake
- **20 ml** kecapa

Za premazivanje:

- **1**žumance
- **20 ml**obranog mleka

Za posipanje:

- **malo**susama ili kima

Priprema

Viršle stavite u prokljucalu vodu, kuvajte pet minuta pa ih izvadite i ohladite. Radnu površinu pospite brašnom, oklagijom rastanjite lisnato testo pa ga isecite na 4 jednaka dela.

Svaku kocku premažite senfom ili pavlakom (po želji), a zatim i kecapom. Viršle stavite na testo.

Urolujte i poreajte u pleh obložen papirom za pecenje.

Žumance i mleko umutite, premažite rolnice pa svaku pospite susamom ili kimom.

Pecite u prethodno zagrejanoj rerni na 200 stepeni 15-20 minuta. Služite uz jogurt dok je još toplo.

Savet