

Lažne kiflice sa viršlama



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6** kora za pitu
- **5**viršli
- **3** dljogurta
- **2**jajeta
- **0,5** dlulja
- **1/2** kesicepraška za pecivo
- **3** ravne kašikegriza
- **po** ukususoli
- **malo**susama

Priprema

U odgovarajucoj posudi umutiti jogurt, jaja, prašak za pecivo, ulje, griz i malo soli po ukusu.

Jednu koru za pitu premazati pomocu kuhinjske cetke smesom od jogurta. Prekriti je drugom korom i premazati smesom. Staviti trecu koru i nju premazati.

Zatim duž jednog kraja kore rasporediti dve cele i jednu polovinu viršle jednu do druge, pa kore pažljivo urolati.

Oblikovanu rolnu iseci na pet jednakih delova. Na isti nacin od preostalog materijala oblikovati još jednu rolnu i takoe je iseci. Pleh obložiti papirom za pecenje i poreati u njega rolnice sa viršlama. Premazati ih smesom od jogurta i posuti prepečenim susamom.

Peci u zagrejanj rerni na 200 C, dok ne porumene.

Savet