

Rol viršle



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**brašna
- **20 g**kvasca
- **300 ml**mleka
- **100 ml**ulja
- 2jajeta
- **1 kašicica**šecera
- **malosoli**
- **12**viršli
- **1**jaje za premazivanje
- **po potrebi**usam
- **100 g**margarina

Priprema

U topлом млеку размутити квасац са шећером па оставити да нађоје. Затим додати брашну, као и умучена јаја са мало соли и уље, па замесити тесто. Оставити на топлом да нађоје. Затим развити кору и премазати омекшалим маргарином, па преклопити дводпут до ширине па дводпут по дужини, и оставити да нађоје још мало. Затим развити кору и исечи је на 12 тракица. По једну виршу замотати у сваку тракицу. Уролане виршле ставити у подмазан плећ, и након десетак минута их премазати умученим јајетом и посuti сусам, па пеки око 20-25 минута на 200 степени.

Savet

Kad se rol viršle zarumene, stavite foliju preko njih.