

## Cvet viršle



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **250 g** brašna
- **20 g** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **1,5 dl** mleka
- **50 g** margarina
- **1** jaje
- **4** viršle

## Priprema

U posudu za mešenje staviti brašno, kvasac, šećer, so, jaje i toplo mleko pa zamesiti testo. Zatim dodati otopljen margarin. Prekriti krpom i ostaviti da naraste. Nadošlo testo podeliti na 4 jufke, a zatim svaku premesiti i ostaviti da odmori.

Jufke razviti oklagijom i na svaku staviti po 1 viršlu.

Uviti testo u rolnu, a zatim zaseci nožem na 4 mesta i spojiti krajeve tako da dobijete cvet.

Cvetove redjati u pleh obložen pek-papirom i ostaviti 20 minuta da nadođu.

Premazati cvetove jajetom umucenim sa kašikom ulja, posuti susamom i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni dok ne porumene.

## **Savet**