

Cvet viršle



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

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

Priprema

U posudu za mešenje staviti brašno, kvasac, šefer, 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 zaseći nožem na 4 mesta i spojiti krajeve tako da dobijete cvet.

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

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

Savet