

Rolnice sa viršlama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **550 g**brana
- **2 dl**kisele pavlake
- **1,5 dl**mleka
- **40 g**parmezana
- **25 g**kvasca
- **1 kašičica**šecera
- **1 kašičica**sol
- **1**jaje
- **10**viršli
- **po ukusu**susam

Priprema

Sjediniti mlako mleko, šecer, kvasac i kašicicu brašna, pa dobro izmešati i ostaviti da nadodje. Zatim u vanglu za mešenje sjediniti polovinu brašna, nadošao kvasac, kiselu pavlaku, parmezan i kašicicu soli, pa promešati. Potom postepeno dodavati preostalo brašno i mesiti dok testo ne pocne da se odvaja od posude. Testo pokriti krpom i ostaviti na toplom da nadoe.

Nadošlo testo istanjiti oklagijom na pobrašnjennoj radnoj površini u pravougaonik debljine 7mm. Potom iseci na trake širine 7 cm, a zatim trake iseci na svakih 8 cm, da bi se dobili manji pravougaonici. Viršle preseći na pola, tako da se od jedne viršle dobiju dve krace polovine. Uzeti pravougaonik od testa, pa na doi deo staviti polovinu viršle, a gornji deo zaseci nekoliko puta, te urolovati. Na isti nacin oblikovati još rolnica. Pleh obložiti papirom za pecenje i poslagati rolnice sa završecima okrenutim na dole. Premazati ih jajetom i posuti susamom. Peci na 200 stepeni oko 25 minuta.

Savet