Rol viršla (3)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- **1** jaje
- **1**belance
- **2 dl**vode
- **2 dl**mleka
- **40 g**kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašika**soli
- **700 g**brašna

Za premazivanje:

- **1**žumance
- **200 g**margarina
- **20 g**susama

I joj;

- **12**viršli

Priprema

U odgovarajucoj posudi stavite mlako mleko, vodu, šecer, kvasac i nekoliko kašika brašna. Promešati varjacom i ostavite 5 minuta da krene kvasac. Nadošli kvasac isipati u vecu vanglu dodati ostale sastojke i zamesite glatko testo. Pokrijte krpom i ostavite da se udvostruci. Nadošlo testo podelite na 8 loptica. Svaku lopticu razvuci oglagijom do velicine plitkog tanjira i premažite rendanim margarinom. Svaku lopticu stavljajte jednu preko druge. Poreati svih osam, zadnju koru ne mazati margarinom. Sve razviti u pravougaonu plocu ali ne mnogo tanko. Preseci na pravougaonike, ali tako da svaki pravougaonik bude veci od viršle. Stavite viršlu preko sredine testa i tockicem preseci na trake od po 1 cm širine. Preklopiti trake jednu preko druge tako da se dobije rol viršla.

Postupak ponavljti dok ne potrošite sve viršle. Poredjajte ih u plehu sa manjim rastojanjem, premazati umucenim žumancetom i posuti susamom. Peci na 200 C dok ne porumene.

Prijatno.

Savet