

## Moje prhke koktel viršlice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Testo:

- 2 šolje od 2dl brašna tip 500
- 2 pune kašike svinjske masti
- 1 puna kašika kisele pavlake
- 1 jaje
- 5 kašika hladne vode
- 1/2 kesice praška za pecivo

#### Ostalo

- 6 velikih viršli ili 8 manjih
- par kašika senfa
- susam za posipanje

### Priprema

U ciniji pomešati brašno sa solju i praškom za pecivo, dodati hladno jaje, mast i pavlaku, mutiti mikserom sa nastavcima za testo ako nemate rukom. Testo ce biti sipkavo i drobice se.

Polako sipajte kašiku po kašiku vode i nastavite da mutite testo dok se lepo ne poveže, ne sme biti previše lepljivo, nego fino za rad da se odvaja od cinije. Možda ce vam biti potrebna koja kašika vode više ili manje zavisi od brašna, meni je trebalo tacno 5.

Uvijte testo u kesu i stavite u frižider na pola sata da se stegne. Viršle skuvajte, ocedite, ohladite i posušite ubrusom ili krpom.

Testo podelite u odnosu na broj viršli, razvijte svaki komad kao na slici, premažite senfom, stavite viršlu i lepo umotajte sa svih strana. Na cistu radnu površinu prospite malo susama pa uvaljajte umotane viršle da se lepo zalepi.

Ugrejte rernu na 200 stepeni. Na pleh stavite pek papir isecite umotane viršle na manje komade, poreajte na pleh i pecite od 20-25 minuta zavisi od rerne da dobiju blago rumenu boju.

## **Savet**

Umesto masti možete koristiti puter ili margarin. Idealna grickalica uz pive ili belo vino, uz jogurt za doručak ili večeru! Prijatno!