

## ***Rol viršle (7)***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **500** g brašna
- **250 ml** mleka
- **1** kesica suvog kvasca
- **100 ml** ulja
- **1** kašika soli
- **1/2** kašika šećera

#### **Ostalo:**

- **250** g viršli
- **1** žumance
- susam

### **Priprema**

U 250 ml mleka dodajte jednu kocku kvasca i pola kašike šećera i ostaviti da nadoe. Nakon toga, u brašno dodati so, ulje i nadošlo mleko pa zamesiti testo i ostaviti da se udvostruci.

Ostaviti viršle da se obare dok testo nadoe.

Viršle seci na polovine ili na četvrtine, zavisi kolike rol viršle želite da budu. Razvuci testo i seci na kvadratice po dužini koja odgovara viršlama i uviti ih.

Reate viršle na nauljeni pleh, premazati žumancetom i posuti susamom. Peci na 180C oko pola sata.

### **Savet**

Razvucite tanje testo jer prilikom peenja puno nadodje pa da vam se ne bi "rascvetale" i viršle poispadale najbolje je oko pola cm, bar je meni tako bilo dovoljno. Prijatno!