

## Viršle u testu (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1** jaje
- **1** dlulja
- **1 kašičica** soli
- **1** dl jogurta
- **1 kesica** suvog kvasca
- **po potrebi** vode za mešenje testa
- **10** viršli

#### Za premaz:

- **1** jaje

### Priprema

U dubljoj posudi promešati brašno sa suvim kvascem. Dodati ulje, jaje i so. Dodavati smlaveni jogurt i zamesiti glatko testo, postepeno dodavajući mlaku vodu da se dobije srednje tvrdo testo.

Umeseno testo ostaviti na toplom da se udvostruci (otprilike pola sata).

Za to vreme viršle skuvati i ohladiti.

Nadošlo testo premesiti na radnu površinu, premesiti ga i podeliti na 10 jenakih jufki.

Svaku jufku malo rastanjiti, staviti viršlu i urolati, pa popreko zaseci na nekoliko mesta.

Jedan krug gurati levo, a jedan desno, u cik-cak. I tako do kraja testa/ viršle. Isti postupak uraditi i sa ostatkom jufki.

Testo premazati sa umucenim jajetom, i peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni celzijusa.

## **Savet**

Prijatno!