Trouglovi sa viršlama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g**brašna
- **300 ml**mleka
- **100 ml**vode
- **100 ml**ulja
- **1 kocka**kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **2 kašicice**soli

Za fil:

- **100 g**margarina
- **4**viršle
- **80 g**kackavalja
- **malo**soli
- **2**žumanceta

Za premazivanje:

- **2**belanceta
- **malo**susama

Priprema

Pomešati kvasac sa toplom vodom, mlekom, šecerom i kašikom brašna, pa ostaviti da nadoe. U sud staviti polovinu brašna, so, ulje i nadošao kvasac. Postepeno dodavati preostalo brašno i zamesiti glatko testo. Ostaviti 45 minuta da nadoe.

Umutiti margarin sa žumancima i malo soli. Kackavalj izrendati.

Nadošlo testo podeliti na dva dela, zatim svaki posebno razviti okalgijom. Jedan deo premazati filom, posuti rendanim kackavaljem i na jedan kraj staviti viršle.

Uviti u rolat, pa tanjiricem seci trouglove. Ponoviti isti postupak sa drugim delom testa.

Poreati trouglove u pleh obložen pek-papirom. Premazati ih umucenim belancima i posuti susamom.

Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni.

Savet