

## **Cvetovi sa viršlama**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250 ml mleka**
- **1 kašica šećera**
- **40 g svežeg kvasca**
- **50 g margarina**
- **500 g brašna**
- **1 kašica soli**
- **200 g viršli**
- **po potrebe kecapa**
- **po želji susam-za posipanje**

### **Priprema**

U mlako mleko dodati šećer, izmrvljeni kvasac i kašiku brašna, pa ostaviti da nadoe. Dodati margarin, so, i sa brašnom zamesiti testo. Ostaviti ga oko pola sata da nadoe. Nadošlo testo podeliti na 13 jednakih loptica.

Jednu lopticu odvojiti sa strane, a preostalih 12 razviti u krug prečnika 10-11 cm. Razvucene krugove zaseći na 6 mesta i blago premazati kecapom.

Na svaki zasečeni deo staviti po parce viršle, a onda testo umotati oko viršle.

Krajeve testa podići ka sredini i ubacivati u podmazani pleh za mafine. Od odvojenog testa napraviti 12 malih kuglica, pa ih staviti u sredinu testa i posuti susamom.

Peci na 200 stepeni oko 10-15 minuta, pa ih premazati otopljenim margarinom. Zatim vratiti u rernu i peci dok ne porumene.

### **Savet**