

Cvetovi sa viršlama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml** mleka
- **1 kašičica** šećera
- **40 g** svežeg kvasca
- **50 g** margarina
- **500 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **200 g** viršli
- **po potrebi** 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 precnika 10-11 cm. Razvucene krugove zaseci na 6 mesta i blago premazati kecapom.

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

Krajeve testa podici 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