Viršle u lisnatom testu



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**lisnatog testa
- **16**manjih viršli
- **40 g**parmezana
- **2**jajeta
- **po želji**susam
- **po ukusu**so

Priprema

Lisnato testo istanjite oklagijom u dva pravougaonika debljine 3 mm. Svaki pravougaonik uzdužno presecite na pola da bi dobili cetiri jednaka dela. Premažite ih umucenim jajima i pospite parmezanom.

Duž jednog kraja svakog pravougaonika od testa poreajte viršle, pa urolajte.

Svaki rolat isecite na manje komade, a zatim svaki komad odgore zarežite na dva mesta. Rolnice reajte u pleh obložen papirom za pecenje. Svaku rolnicu premažite preostalim jajetom, posolite i pospite susamom.

Pecite u prethodno zagrejanoj rerni na 200 stepeni dok blago ne porumene.

Savet