

Ražnjici sa viršlama



težina: **srednje**

za: **12 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je :

- **600 ml**voda
- **1 kašicica**soli
- **900 gr**brašna

Za premazivanje :

- **250 gr**margarina
- **1 žumance**
- **3 kašike**jogurta
- **30 gr**susama
- **3 kašike**pavlake
- **12 komada**viršle
- **1 kašicica** morske soli

Priprema

Zamesite testo od vode, soli i brašna. Umesiti dobro testo i odmah oklagijom razvucite veliku koru. Narendati ceo margarin. Preklopiti testo prvo na tri trake a zatim savijte testo do pola s jedne strane a zatim drugu stranu preklopite preko prve. Testo ste preklopili kao pismo. Nožem zasecite ivice sa svih strana na mestima gde su preklopljene odnosno presavijene. Plasticnom kesom pokrijte testo i ostavite najmanje 20 minuta da miruje. Zbog prirodne fermentacije testo je bolje i ima mehurice ako duže stoji odnosno miruje. Postupak preklopiti još tri

puta sa istim redom presavijanja testa i sa pauzom od po 20 minuta.Obavezno testo pokrijte plasticnom kesom.

Pobrašnjati radnu površinu i oklagijom razvijte četvrtastu koru na.Testo secite na trake po celoj dužini na otprilike oko 5 cm.Svaku traku premažite sa pavlakom i poreajte viršle jednu do druge.Smotajte rolatic i secite na 1 cm debljine.

Svaki kolutic natak na štapicu za ražnjice,jednog do drugog ali sa blagim razmakom.Postupak ponavljati dok ne potrošite sve sastojke.Poreajte ih u plehu, premazati ih sa umucenim žumancetom i jogurtom,posuti susamom i morskom solju i peci na 200 C dok ne porumeni.Lisnato testo obavije viršlu i zadovoljstvo je uživati u ukusu.

Divan predlog za predstojece praznike !

Savet