

# *Viršla zalogajcici*



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g** kora za pitu

### **Fil za premazivanje kora:**

- **200 ml** lakovog mleka
- **1** kvasac
- **1 kašica** casoli
- **1 kašica** šecera
- **200 ml** ulja
- **5 kašikab** rašna

### **Fil:**

- **400 g** sitnog sira
- **9-10 komada** vecih viršli

### **Premazivanje zalogajcica:**

- **1** jaje

- po želji sam za posipanje

## **Preparazione**

Fil za premazivanje kora: U mlako mleko dodati ulje, zatim u to izmrviti kvasac, dodati so, šefer i brašno i sve dobro izmešati kašikom da se sastojci sjedine, pa ostaviti da odstoji 15 minuta.

Uzimati po 3 kore, svaku koru premazati pripremljenim filom i reati ih jednu na drugu, zatim na trecu naneti sitni sir, pa na sir poreati viršle.

Lagano zaviti u rolat.

Zatim rolat iseci na parcice željene velicine.

Parcice reati u podmazan pleh, premazati ih sa umucenim jajetom i posuti sa susamom.

Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni dok ne porumene.

## **Savet**