

Zimske jelke sa viršlama



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** brašna
- **200 ml** mleka
- **250 ml** jogurta
- **150 ml** ulja
- **1 kocka** kvasca
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2** jajeta
- **13** viršli
- **2 kašičice** soli
- **1 kašičica** šećera

Za premazivanje:

- **2** jaja
- **po potrebi** kecap
- **po potrebi** kackavalj

Priprema

U toplo mleko razmutiti kvasac, sa šećerom i kašicom brašna i ostaviti da nadoe. u Odgovarajuću činiju pomešati brašno, jaja, jogurt, prašak za pecivo, so i nadošli kvasac. Zamesiti testo i ostaviti ga da nadoe oko 60 minuta. Nadošlo testo podeliti na 13 lopti i ostaviti ga oko 10 minuta da se odmori.

Svaku loptu rastanjiti velicine viršle.

Preklopiti testo preko viršle.

Ivice malo pritisnuti viljuškom da bi se dobi oblik polu meseca.

Iseci na deset reza viršlu i reati sa secenom stranom jedan rez na levu jedan na desnu stranu.

Tako uraditi sa svih 13 lopti da bi se oblikovale jelke.

Pripremljene jelke reati u pleh obložen papirom za pečenje.

Premazati ih umućenim jajetom i peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 15 minuta i na 100 stepeni oko 20 minuta. Pecene jelke ukasiti kecapom i rendanim kackavaljem.

Savet