

## ***Rol-viršle***



težina: **lako**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **80** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g** brašna
- **250 g** margarina
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1/2 kašičice** soli
- **100 ml** mleka
- **1** jaje
- **7** viršli

## **Priprema**

Viršle obariti te svaku iseci napola. Za testo: U dublju posudu usuti brašno, dodati prašak za pecivo, posoliti, dodati mlako mleko, omekšali margarin (200 g), potom umešati jaje te umesiti testo. Testo prekriti čistom kuhinjskom krpom i ostaviti da odstoji pola sata u frižideru. Potom testo podeliti na 14 delova, svaki deo premesiti i rastanjiti. Na svaki deo staviti po parce viršle te urolati. Porežati u pleh obložen pek-papirom. Na svaku staviti po malo margarina (od preostalih 50 g). Peci u dobro zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta.

## **Savet**

Koristila sam veće viršle i zato sam ih sekla napola. Možete koristiti manje i ne morate ih seći. Prijatno!