

Rol viršle (9)



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gmekog brašna
- **1/2** kockicekvasca
- **250** mlmleka
- 1jaje
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašicica** soli
- **100** gusama
- **po potrebiputer**
- **1 kg**cekin viršli
- **100** mlulja

Priprema

Ugrejati 250ml mleka da bude mlako, staviti polovinu kvasca i kašicicu šecera. Ostaviti da se kvasac digne.

Dodati u smesu kašicicu soli i 100 ml ulja, promešati pa dodati pola kg mekog brašna. Umesiti testo i ostaviti ga najmanje pola sata da naraste pokriveno krpom.

Kada je testo naraslo razvuci te ga oklagijom na željenu debljinu i seci ga u trakicama i uvijati spiralno oko viršli.

Viršle premazati umicenim jajeto, posuti ih sa susamom i staviti komadic putera na vrh kako bi testo bilo mekše. Peci na 200°C i izvaditi ih kad porumene.

Savet

Uživaj te.