

Rolat sa viršlama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g**vode
- **20 kašika**brašna
- **1/2**kvasca (ili 1 vrecica instant kvasca)
- **1 kašica**so
- **1/2 kašice**šecera
- **500 g**kore za pitu
- **oko 12**viršli (zavisno od velicine)
- **1**jaje
- **malosusama**

Priprema

Sjediniti brašno, kvasac, so, šećer i vodu! Ostaviti da nadoe oko 40 minuta.

Reati po 4 kore, svaku premazati nadošlom smjesom od brašna i kvasca. Posljednju, četvrtu koru takoe premazati, pa na jedan kraj staviti viršle (ja sam stavila 3). Zatim zarolati, kao rolat. Staviti u pleh obložen papirom za pečenje. Na isti način pripremiti još 3 rolata. Rolate premazati umućenim jajetom, pa posuti susamom. Peci u pecnici zagrijanoj na 220 C, dok ne porumeni!

Savet

Odlino je za djecu. Može se rezati na krupnije komade, tad nalikuje hot-dog!