

## Viršle u testu



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

### Za testo:

- **500 g** brašna
- **1,5 dl** jaja
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **1/2** kvasca
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **2,5-3 dl** mleka

### Ostalo:

- **8-10** viršli
- **200 g** sira
- kecap
- jaje

## Priprema

Zamesite testo od datih sastojaka. Ostavite pola sata na toplom da naraste. Premesite. Veliki pleh od rerne obložite masnim papirom. Testo istanjite na velicinu pleha (sve radite na plehu), u krug. Poređajte viršle po krajevima i zatvorite testom, preklopite. Ostrim nožem zasecite svaku viršlu i uvrnite testo. Stedinu testa premažite kecapom i pospite rendanim sirom i viršlama. Krajeve testa premažite umućenim jajetom. Ostavite da odmara dok se ne zagreje rerne. Peci na 220 stepeni oko 25 minuta.

**Savet**