

Viršle u testu



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **1,5 dl** ulja
- **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. Poreajte 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 umucenim jajetom. Ostavite da odmara dok se ne zagreje rerne. Peci na 220 stepeni oko 25 minuta.

Savet