

Rol viršla (2)



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za rol viršle:

- **10**viršli
- **250 ml**mlakog mleka
- **25 g**svežeg kvasca
- **1 kašika**šecera
- **1 kašica**soli
- **100 ml**ulja
- **1**jaje
- **1**žumance
- **550 g**brašna

Za premazivanje:

- **1**neumuceno belance

Za posipanje:

- **2 kašike**pečenog susama

Priprema

Testo: 250 ml mlakog mleka, pola kockice svežeg kvasca to je 25 g, 1 kašike šecera, 1 kašicice soli, 100ml ulja, 1 jaje, 1 žumance 550gr brašna. Sve navedene sastojke staviti u vanglu i sa mlakim mlekom zamesiti fino i glatko testo.

Resto odmah razviti i iseci na trake sirine 1 prsta. Trake obmotati oko viršle i složiti u tepsiju na pek papir. Ostaviti 10 minuta da odstoji pre pecenja. Rol virsle premazati sa neumucenim belancetom i posuti susamom peci u zagrejanj rerni na 200stepeni 20-25 minuta.

Savet