

Viršle u testu



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **250 ml** mleka
- **250 ml** vode
- **1 kašika** šećera
- **1 kockica** svežeg kvasca
- **200 ml** ulja
- **2 kašičice** soli
- **1 kg** brašna
- **10** virsli

Za premazivanje:

- **1** jaje
- **malo** susama

Priprema

Sjediniti mleko i vodu, staviti šećer pa ugrijati. U mlako mleko staviti kvasac da nadože. U posudu za mešenje testa sipati nadošao kvasac, dodati ulje i so pa postepeno dodavati brašno. Umesiti testo i ostaviti da naraste nekih 20 minuta.

Oklagajim razvuci testo u pravougaonik pa iseci na trake. Viršle vertikalno preseći na pola. Na kraj trake od testa staviti viršlu, pa uviti.

Uvijeno testo režiati u pleh i ostaviti da odstoji 10-15 minuta. Rernu zagrejati na 220 stepeni. Pre pecenja rolnice premazati umucenim jajetom i posuti susamom.

Peci ih dok ne dobiju lepu zlatno-žutu boju.

Savet