

Domaci Hot-Dog



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **500 ml** mleka
- **1 kockica** svežeg kvasca
- **100 ml** ulja
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašika** soli
- **900 g** brašna
- **150 g** margarina

Ostalo:

- **1 kg** viršli
- 2 jajeta
- **po potrebi** susama

Priprema

Razmutiti kvasac sa malo mlakog mleka, šećerom i kašikom brašna, pa ostaviti da nadoe. U posudu za mešanje staviti 450 g brašna, nadošao kvasac, preostalo mleko, ulje i so, te promešati. Postepeno dodavati preostalo brašno i mesiti kako bi se dobilo glatko testo. Ostaviti testo da naraste 30 minuta. Nadošlo testo rastanjiti oklagijom na debljinu 5 mm.

Premazati margarinom.

Pa preklopiti krajeve ka sredini i ostaviti da odmori 10 minuta.

Nakon 10 minuta razviti testo oklagijom i iseci na pravougaonike dužine viršle. Na svaki pravougaonik staviti po jednu viršlu.

I uviti u rolnu.

Hot dogove reati u pleh obložen papirom za pecenje, premazati ih umucenim jajima, posuti susamom i peci na 200 C, dok ne porumene.

Savet