

Rolovane viršle



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Za testo:

- **1 kg**brašna
- **500 ml**mleka
- **20 g**kvasca
- **1 kašikamasti**
- **100 ml**ulja
- **2 kašicicesoli**
- **1 kašicica**čecera
- **2**jajeta
- **1**belance
- **500 g**viršle

Priprema

Zamesiti testo od datih namirnica, pa ga ostaviti na topлом да "odmori" 15 минута. Затим тесто развиti што танje i seci u trake.

Zatim svaku traku uvijati oko viršle.

Napuniti pleh rolovanim viršlama, ostaviti 15 минута да тесто мало нарасте. Затим сваку rolovanu viršlu pramazati žumancetom i posuti po želji susamom.

Peci 25 минута на 200 C. Ispecene rolovane viršle servirati i odmah konzumirati.

Savet

Veom su lepe i sutradan "ako nešto ostane"