

Rol viršle



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **20 g** kvasca
- **300 ml** mleka
- **100 ml** ulja
- **2** jajeta
- **1 kašičica** šećera
- **malosoli**
- **12** viršli
- **1** jaje za premazivanje
- **po potrebi** susam
- **100 g** margarina

Priprema

U toplom mleku razmutiti kvasac sa šećerom pa ostaviti da nado?e. Zatim dodati brašnu, kao i umucena jaja sa malo soli i ulje, pa zamesiti testo. Ostaviti na toplom da nado?e. Zatim razviti koru i premazati omekšalim margarinom, pa preklopiti dvaput do širini pa dvaput po dužini, i ostaviti da nado?e još malo. Zatim razviti koru i iseci je na 12 trakica. Po jednu viršlu zamotati u svaku trakicu. Urolane viršle staviti u podmazan pleh, i nakon desetak minuta ih premazati umucenim jajetom i posuti susam, pa peci oko 20-25 minuta na 200 stepeni.

Savet

Kad se rol viršle zarumene, stavite foliju preko njih.