

Rol viršle (3)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**viršli
- **1 kg**brašna
- **1**kvasac
- **1 kašicica**soli
- **1 kašika**šecera
- **300 ml**vode
- **200 ml**mleka
- **250 g**margarina
- **1**jaje

Priprema

Staviti kvasac u malo vode da nadoe. Zatim ga dodati brašnu, dodati šecer, so, mleko i vodu. Zamesiti testo, ostaviti na toplom da naraste.

Kad testo naraste podeliti ga na 8 loptica. Svaku lopticu rastanjiti što tanje pa reati jednu preko druge. Izmeu testa rendati margarin.

Razviti testo što tanje i seci trake širine oko 2cm. Viršle preseći na pola. Uzimati testo pa ga motati oko viršle.

Poreati rol viršle u tepsiju i premazati ih umucenim jajetom. Ostaviti da stoji još 15 minuta pa staviti da se pece 20 minuta na 200 stepeni.

Savet