

Rol viršle (5)



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** dlmleka
- **1** dlmlake vode
- **1** dlulja
- **700- 800** gbrašna
- **40** gsvežeg kvasca
- **1** kašicicasoli
- **1** ravna kašicicašecera
- **1**jaje
- **10** viršli
- **50-60** gmargarina
- **1**žumance
- **po željisusam** - za posipanje

Priprema

U mlaku vodu dodajte kvasac, šećer i dve kašike brašna, promešajte i ostavite da nadože. U posudu za mešenje stavite brašno, a u sredini napravite udubljenje u koje dodajete nadošli kvasac. U brašno dodati i ostale sastojke za testo - so, mlako mleko, ulje i jaje. Umesite homogeno, mekše testo i ostavite ga oko pola sata da naraste. Nakon tog vremena, testo premesite, oklagijom razvijte u vecu koru debljine 5-6 milimetara.

Secite trake širine 2 cm, a dužine 15- 16 cm.

Viršle oljuštite, ali ih nemojte kuvati. Svaku viršlu obmotajte po jednom trakom od pocetka do kraja, vodeći računa da testo preko viršle bude ravnomerno raspoređeno sa svih strana.

Rolnice složite u podmazan pleh, premažite ih umućenim žumancetom, obilno pospite susamom.

Kada ste završili premazivanje i posipanje, preko svake rolnice stavite po kockicu margarina. Pecite u rerni zagrejanj na 200 stepeni, dok ne porumene. Služite tople uz jogurt.

Savet

Od testa koje vam je preskočilo možete formirati manju koru, seči je na trouglove, filovati sirom i uvijati kiflice. Izuzetno su ukusne.