

Rol viršle (5)



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 dl mleka**
- **1 dl mlake vode**
- **1 dl ulja**
- **700- 800 g brašna**
- **40 g svežeg kvasca**
- **1 kašica soli**
- **1 ravna kašica šecera**
- **1 jaje**
- **10 viršli**
- **50-60 g margarina**
- **1 žumance**
- **po želji** - za posipanje

Priprema

U mlaku vodu dodajte kvasac, šecer i dve kašike brašna, promešajte i ostavite da nadoe. 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 racuna da testo preko viršle bude ravnomerno rasporeeno sa svih strana.

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

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

Savet

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