

Viršle u testu



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** brašna
- **1/2** kockekvasca
- **1 kašika** šecera
- **50 ml** tople vode
- **200 ml** jogurta
- **150 ml** toplog mleka
- **1 kašicica** soli
- **2** jajeta
- **10** viršli
- **2 kašike** ujla
- **malo** susama
- **4 trouglica** topljenog sira

Priprema

U toplu vodu dodati kvasac i kašiku šecera, promešati i ostaviti da kvasac nadože. U dublju posudu staviti brašno i so, dodati umuceno jaje, jogurt, ulje, nadošli kvasac i toplo mleko. Zamesiti glatko testo. Oblikovati u loptu i ostaviti da naraste. Naraslo testo premesiti i podeliti na 10 loptica. Na blago pobrašnjenoj radnoj površini rastanjiti loptice u pravougaonik, velicine da viršla može stati u testo, raseci sa leve i desne strane i u sredinu staviti viršlu. Svaku viršlu raseci po sredini i staviti malo topljenog sira. Pleh prekriti papirom za pecenje i naređati pecivo, ostaviti mesta između, jer ce testo narasti za vreme pecenja. Ostaviti desetak minuta da ponovo naraste. Premazati umucenim jajetom i posuti susamom. Peci na 200°C, dok ne porumene.

Savet