

Rol viršla (3)



težina: **lako**

za: **12** osoba

време pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- 1 jaje
- 1 belance
- 2 dl vode
- 2 dl mleka
- 40 g kvasca
- 1 kašičica šećera
- 1 kašika soli
- 700 g brašna

Za premazivanje:

- 1 žumance
- 200 g margarina
- 20 g susama

I još;

- 12 viršli

Priprema

U odgovarajućoj posudi stavite mlako mleko, vodu, šećer, kvasac i nekoliko kašika brašna. Promešati varjačom i ostavite 5 minuta da krene kvasac. Nadošli kvasac isipati u veću vunglu dodati ostale sastojke i zamesite glatko testo. Pokrijte krpom i ostavite da se udvostruci. Nadošlo testo podelite na 8 loptica. Svaku lopticu razvuci oglagijom do velicine plitkog tanjira i premažite rendanim margarinom. Svaku lopticu stavljajte jednu preko druge. Poreati svih osam, zadnju koru ne mazati margarinom. Sve razviti u pravougaonu ploču ali ne mnogo tanko. Preseci na pravougaonike, ali tako da svaki pravougaonik bude veći od viršle. Stavite viršlu preko sredine testa i točkim preseci na trake od po 1 cm širine. Preklopiti trake jednu preko druge tako da se dobije rol viršla.

Postupak ponavljati dok ne potrošite sve viršle. Poredjajte ih u plehu sa manjim rastojanjem, premazati umućenim žumancetom i posuti susamom. Peci na 200 C dok ne porumene.

Prijatno.

Savet