

Rol viršla (3)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- **1** jaje
- **1**belance
- **2** dlvode
- **2** dlmleka
- **40** gkvasca
- **1** kašicica šecera
- **1** kašikasoli
- **700** gbrašna

Za premazivanje:

- **1**žumance
- **200** gmargarina
- **20** gsusama

I joj;

- **12**viršli

Priprema

U odgovarajuoj posudi stavite mlako mleko, vodu, šecer, kvasac i nekoliko kašika brašna. Pomešati varjacom i ostavite 5 minuta da krene kvasac. Nadošli kvasac isipati u vecu vanglu 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 plocu ali ne mnogo tanko. Preseci na pravougaonike, ali tako da svaki pravougaonik bude veci od viršle. Stavite viršlu preko sredine testa i tockicem preseci na trake od po 1 cm širine. Preklopiti trake jednu preko druge tako da se dobije rol viršla.

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

Prijatno.

Savet