Rol viršle (6)

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za testo:

- **1,1 kg**brašna
- **250 ml**vode
- **250 ml**mleka
- **25 g**kvasca
- **1**jaje
- **1**belance
- **5 kašika**ulja
- **100 g**margarina
- **1 kašika**šecera

I još:

- **12** viršli
- **1**žumance
- **po potrebi** susam
- **2 kašike**mleka

Priprema

Pomešati vodu i mleko i zagrejati da bude toplo, pa dodati šecer i umrviti kvasac. Jaje i belanac izmutiti sa malo soli. Kad kvasac nadoe, uliti ga u brašno, dodati jaja i ulje i zamesiti testo, pa ga ostaviti na toplom da se udupla. Kad testo naraste prebaciti ga na pobrašnjenu radnu površinu, premesiti i podeliti na 3 dela. Svaki deo razvuci u koru velicine veceg tanjira, pa 2 kore premazati sa po 50 g omekšalog margarina i staviti jednu preko druge, pa preko staviti trecu nepremazanu. Razviti ih u koru debljine oko 0,5 cm pravougaonog oblika, iseci na 12

pravougaonika, pa na svakom od njih zazrezati polovinu, a na drugu polovinu staviti viršlu pa urolati. Reati ih u podmazan pleh, prekriti krpom i ostaviti ih da odmore dok se rerna zagreje na 200 stepeni. Neposredno pre pecenja ih premazati umucenim žumancetom sa mlekom i posuti susamom. Peci ih dok ne porumene.

Savet

Veliinu pravougaonika prilagoditi dužini viršli.