

Rol viršle (7)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Testo:

- **500 g**brašna
- **250 ml**mleka
- **1** kesicasuvog kvasca
- **100 ml**ulja
- **1** kašikasoli
- **1/2** kašikašecera

Ostalo:

- **250 g**viršli
- **1** žumance
- susam

Priprema

U 250 ml mleka dodajte jednu kocku kvasca i pola kašike šecera i ostaviti da nadoe. Nakon toga, u brašno dodati so, ulje i nadošlo mleko pa zamesiti testo i ostaviti da se udvostruci.

Ostaviti viršle da se obare dok testo nadoe.

Viršle seci na polovine ili na cetvrtine, zavisi kolike rol viršle želite da budu. Razvuci testo i seci na kvadratice po dužini koja odgovara viršlama i uviti ih.

Reate viršle na nauljeni pleh, premazati žumancetom i posuti susamom. Peci na 180C oko pola sata.

Savet

Razvucite tanje testo jer prilikom peenja puno nadodje pa da vam se ne bi "rascvetale" i viršle pojispadale najbolje je oko pola cm, bar je meni tako bilo dovoljno. Prijatno!