

# Trouglovi sa viršlama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

## Sastojci

### Za testo:

- **600 g** brašna
- **300 ml** mleka
- **100 ml** vode
- **100 ml** ulja
- **1 kocka** kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **2 kašičice** soli

### Za fil:

- **100 g** margarina
- **4** viršle
- **80 g** kackavalja
- **malosoli**
- **2** žumanceta

### Za premazivanje:

- **2** belanceta
- **malosusama**

## Priprema

Pomešati kvasac sa toplom vodom, mlekom, šećerom i kašikom brašna, pa ostaviti da nadoe. U sud staviti polovinu brašna, so, ulje i nadošao kvasac. Postepeno dodavati preostalo brašno i zamesiti glatko testo. Ostaviti 45 minuta da nadoe.

Umutiti margarin sa žumancima i malo soli. Kackavalj izrendati.

Nadošlo testo podeliti na dva dela, zatim svaki posebno razviti okalgijom. Jedan deo premazati filom, posuti rendanim kackavaljem i na jedan kraj staviti viršle.

Uviti u rolat, pa tanjiricom seci trouglove. Ponoviti isti postupak sa drugim delom testa.

Poreati trouglove u pleh obložen pek-papirom. Premazati ih umucenim belancima i posuti susamom.

Peci u rerni zagrejanom na 200 stepeni.

**Savet**