

Viršle u testu (3)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **150 ml mleka**
- **200 ml vode**
- **10 g kvasca**
- **1 kašica casoli**
- **1 kašica šecera**
- **600 g brašna**
- **5 kašikaulja**
- **1 belance**

I još:

- **1 žumance**
- **2 kašike mleka**
- **8 viršli**

Priprema

Izmešati vodu, mleko i šećer i zagrejati pa dodati kvasac. Nadošao kvasac uliti u brašno, dodati so, ulje i umucen belanac pa zamesiti testo i ostaviti ga na toplom da nade. Nadošlo testo prebaciti na radnu površinu i malo premesiti a onda razvuci u koru kvadratnog oblika (moj pleh je otrilike 35*35cm) pa ga prebaciti u dobro podmazah pleh. Viršlama skinuti omote i iseci po dužini. Testo iseci na trakice, pa viršle provlacići izmeu, kao što je prikazano na slici. Prekriti krpom i ostaviti da nade dok se rerna zagreje na 170 stepeni.

Pre pecenja testo premazati umucenim žumancetom sa mlekom. Peci dok testo ne porumeni.

Savet