

## 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 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera
- **600 g** brašna
- **5 kašika** ulja
- **1** belance

#### I još:

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

### Priprema

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

Pre pečenja testo premazati umučenim žumancetom sa mlekom. Peci dok testo ne porumeni.

## **Savet**