

Rol viršla



Sastojci

Potrebno je:

- 280 g brašna
- kisela pavlaka
- 1 žumance
- margarin
- viršle
- so

Priprema

U 280 g brašna staviti soli i toliko kisele pavlake da se može napraviti testo kao za pitu. Umešano testo razviti oklagijom na debljinu od 1/2 cm. Preko razvucene kore staviti isecene tanke režnjeve margarina.

Testo umotati u trubu, pa ponovo razviti u pravougaoni oblik širine 12 cm. Debljina kore treba da je 1/2cm.

Od ovako razvucenog testa iseci trake 2 cm. široke i omotati ih oko presnih viršli, i to koso. Na kraju viršli testo stisnuti prstima.

Staviti u namazan pleh, premazati žumancetom i peci u dobro zagrejanoj rerni.

Rol viršle mogu se praviti i od lisnatog testa.