

Rol viršle (8)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **1 dl** jogurta
- **1 dl** mleka
- **1 dl** ulja
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašika** soli
- **1 kockica** kvasca
- **10** viršli

Za premazivanje:

- **1** jaje
- **susam**

Priprema

U posudu sjediniti mlako mleko, šećer, izdrobljen kvasac. Ostaviti da nadoe.

Kada nadoe, dodati ulje i jogurt, i postepeno dodavati brašno u koje je dodata so. Mešati prvo varjačom, a zatim rukom zamesiti testo. Ostaviti da nadoe.

Nadošlo testo podeliti na 2 dela.

Testo rasklagijati na oko 1 cm debljine i podeliti na 10 delova (isto i sa drugom polovinom). Svaku viršlu podeliti na pola, tako da se dobije 20 trakica i 20 viršli. Oko svake viršle uvijati trakicu spiralno.

Uvijene kifle slagati u podmazan pleh, premazati jajetom i posuti susamom i peci na 200 stepeni dok ne porumene.

Savet

U originalnom receptu idu cele viršle i testo se ne deli na 2 dela, pa se dobiju vee rol viršle, ali ja sam se izabrala za ovu varijantu. Prijatno! :-)