

Viršla zalogajcici



težina: **lako**

za: **15 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu

Fil za premazivanje kora:

- **200 ml** mlakog mleka
- **1** kvasac
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera
- **200 ml** ulja
- **5 kašika** brašna

Fil:

- **400 g** sitnog sira
- **9-10 komada** vecih viršli

Premazivanje zalogajcica:

- **1** jaje

- **po želji** susam za posipanje

Priprema

Fil za premazivanje kora: U mlako mleko dodati ulje, zatim u to izmrviti kvasac, dodati so, šećer i brašno i sve dobro izmešati kašikom da se sastojci sjedine, pa ostaviti da odstoji 15 minuta.

Uzimati po 3 kore, svaku koru premazati pripremljenim filom i reati ih jednu na drugu, zatim na trecu naneti sitni sir, pa na sir poreati viršle.

Lagano zaviti u rolat.

Zatim rolat iseci na parcice željene velicine.

Parcice reati u podmazan pleh, premazati ih sa umucenim jajetom i posuti sa susamom.

Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni dok ne porumene.

Savet