

Testo sa viršlama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g** brašna
- **1,5 dl** vode
- **1/2 kockice** sirovog kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **1** jaje
- **1 dl** ulja
- **8** viršli
- Za premazivanje:
- **1** jaje

Priprema

U prosejano brašno dodajte so, šećer, jaje, ulje, izmravljeni kvasac i mlaku vodu. Zamesite testo i ostavite da se udvostruci. Nadošlo testo premesite i rastanjite oklagijom. Rastanjite malo deblje nego kada pravite teto za picu.

Toolicom za secenje isecite testo na nekoliko delova po dužini. Isecite testo na trake ali ne do kraja. Viršle provucite naizmenicno da izgleda kao (kao kod pletena korpa). Premažite umucenim žumancetom i pecite na 250 stepeni dok ne porumeni.

Savet