

Buhtle sa viršlama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **200 ml** mleka
- **50 ml** vode
- **1 kašica** soli
- **4** viršle
- **50 g** margarina
- **1** jaje
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 kašica** šećera

Priprema

U ciniju za mešenje staviti brašno, so, šećer, mleko, vodu, istopljen margarin i kvasac. Sve zajedno dobro umesiti pa odložiti na toplom mestu da se testo udvostruci.

Kada je testo naraslo premesiti ga pa ga razvuci oklagijom. Iseci ga na kocke. Viršle iseckati na kolutove. Na svaku kocku testa staviti po jedan kolut viršle. Prstima formirati lopticu.

Poreati loptice jednu do druge u podmaščenu tepsiju. Premazati izmucenim jajetom. Ostaviti oko 30 minuta, rernu zagrejati na 180 stepeni pa staviti buhtle da se peku oko 20 minuta.

Savet