

Rol-viršle



težina: **lako**

za: **7 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **250 g**margarina
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **1/2 kašicicesoli**
- **100 ml**mleka
- **1jaje**
- **7viršli**

Preprema

Viršle obariti te svaku iseci napolia. Za testo: U dublju posudu usuti brašno, dodati prašak za pecivo, posoliti, dodati mlako mleko, omekšali margarin (200 g), potom umešati jaje te umesiti testo. Testo prekriti cistom kuhinjskom krpom i ostaviti da odstoji pola sata u frižideru. Potom testo podeliti na 14 delova, svaki deo premesiti i rastanjiti. Na svaki deo staviti po parce viršle te urolati. Poreati u pleh obložen pek-papirom. Na svaku staviti po malo margarina (od preostalih 50 g). Peci u dobro zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta.

Savet

Koristila sam vee viršle i zato sam ih sekla napolia. Možete koristiti manje i ne morate ih sei. Prijatno!