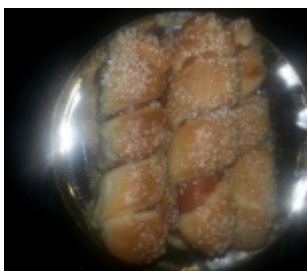


Rol viršle (9)



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mekog brašna
- **1/2 kockice** kvasca
- **250 ml** mleka
- **1** jaje
- **1 kašičica** šecera
- **1 kašičica** soli
- **100 g** susama
- **po potrebi** puter
- **1 kg** cečin viršli
- **100 ml** ulja

Priprema

Ugrejati 250ml mleka da bude mlako, staviti polovinu kvasca i kašičicu šecera. Ostaviti da se kvasac digne.

Dodati u smesu kašičicu soli i 100 ml ulja, promešati pa dodati pola kg mekog brašna. Umesiti testo i ostaviti ga najmanje pola sata da naraste pokriveno krpom.

Kada je testo naraslo razvuci te ga oklagijom na željenu debljinu i seci ga u trakicama i uvijati spiralno oko viršli.

Viršle premazati umicenim jajeto, posuti ih sa susamom i staviti komadic putera na vrh kako bi testo bilo mekše. Peci na 200°C i izvaditi ih kad porumene.

Savet

Uživaj te.