

Domace rol viršle



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g brašna
- 1 kašicica soli
- 1 kašicica šecera
- 1/2 kvasca
- 1 dl mleka
- 1 dl jogurta
- 1 jaje
- 1 pakovanje viršli
- 3 kašike ulja

Priprema

U 1 dl mleka staviti pola kvasca, kašicicu šecera, 3 kašice brašna i ostaviti 10 minuta da nadoe. Kada je nadošao kvasac dodati jogurt, so, ulje i brašno. Umesiti srednje meko testo. Kada je testo naraslo podeliti na male loptice. Razvuci loptice i stavljati viršlu i uvijati u rolnice.

Reati rol viršle u pleh i premazati jajetom. Peci 30 minuta na 180 stepeni. Pecene rol viršle premazati sa malo ulja.

Savet

Jako mekane i vazdušaste. Prijatno!