

Rol viršla (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** kora
- **3** jajeta
- **1** **caš** ulja
- **1** **caš** mleka
- **2** **caše** brašna
- **1** **caš** jogurta
- **1** **kesica** praška za pecivo
- **po želji** senf
- **po želji** susam
- **1/2 kg** viršli

Priprema

Viršle na kratko obariti. U posudu staviti 2 jajeta, ulje, brašno, mleko, jogurt, prašak za pecivo i žicom umutiti. Pet kora premazivati filom i slagati jednu preko druge. Na ivicu poreati viršle i po njima premazati senf. Uviti u rolat, seci na parcad 4 cm i reati u pleh. Tako uraditi i sa ostalim korama. Razmutiti 1 jaje i premazati rol viršle, posuti susamom i peci 20 minuta na 200 stepeni.

Savet

Ja sam koristila KORKA kore jako su lepe, tanke i sve su iste veliine i lepo se seku.