

Spirale sa viršlama



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** tablagotovog lisnatog testa
- **7-8**viršli
- **1**žumanac
- **maloulja**
- **po potrebi**štapici za ražnjice

Priprema

Viršlama skinuti omote, pa svaku podeliti na pola. Zatim kroz svaku prepolovljenu viršlu provuci štapic za ražnjic.

Onda seci viršle u cik-cak (do samog štapica) kako bi se dobio izgled spirale. Pažljivo isecenu viršlu razvuci na štapicu.

Odleđeno lisnato testo razvuci, pa ga podeliti na onoliko traka koliko štapica imamo. Između svakog proreza od viršle ubacivati traku lisnatog testa i motati do kraja.

Tako umotane viršlice ređati u pleh obložen pek-papirom. Umutiti žumanac sa malo ulja, pa svaku viršlu premazati. Po želji posuti susamom.

Peci u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko 15-20 minuta. Kada se prohlade, ražnjice pažljivo skinuti.

Savet