

Rol viršle punjene sirom u lisnatom testu



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **275** g lisnatog testa
- **6**svinjskih dimljenih viršli
- **70** g tvrdog sira
- **1**žumance
- **po potrebitusam**

Priprema

Koristila sam vec razvuceno lisnato testo, a ako je kao ploca na malo brašna ga razvucite sasvim tanko 3 mm. Isecite trake širine 1,5-2 cm.

Sir iseci na štapice, a svaku viršlu na 3 dela. Svaki deo zašeci skoro do kraja.

U svako parce viršle u zarezani deo staviti štapic sira.

Ovako spremljenu viršlu stavite na traku pa ukoso je obmotajte da je skroz pokrije.

Umotane viršle reajte u pleh obložen peki papirom.

Svaku viršlu premažite umucenim žumancem i pospite susamom.

Peci ih u rerni 15-18 minuta na 220'C. Kad porumene izvaditi iz rerne.

Pecene i malo prohlaene služiti uz jogurt ili kiselo mleko za dorucak ili neka slavlja.

Savet

Rol viršle su nekad bile obavezne na deijim roendanima jer ih deca baš vole. Dugo ih nisam pravila jer je tesko nai kvalitetne (da sadrže meso) viršle. Mogue ih je nai u privatnim mesarama, a i pojavile su se na trzistu viršle koje sadrže 93% mesa od buta. Ova varijanta sa sirom pruža veoma lep ukus.