

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 potrebi** susam

Priprema

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

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

U svako parce viršle u zarezani deo staviti štapić sira.

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

Umotane viršle re?ajte 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 prohlade služiti uz jogurt ili kiselo mleko za doručak ili neka slavlja.

Savet

Roštilj viršle su nekad bile obavezne na dečijim rođendanima jer ih deca baš vole. Dugo ih nisam pravila jer je teško naći kvalitetne (da sadrže meso) viršle. Moguće ih je naći 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.