

## **Rol-viršle (2)**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanje** tanjih kora za pitu
- **800** g pilećih viršli
- **za posipanje** susam

#### **Fil:**

- **4** jajeta
- **1 kašicica** soli
- **1 caša** jogurta
- **1 šaša** kiselog mleka
- **1 caša** ulja
- **1 caša** kisele vode
- **2 caše** brašna
- **1 caša** griza
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1/2 kesice** suvog kvasca

### **Priprema**

Za fil umutiti belanca u šam sa solju, zatim dodati žumanca i mutiti. Dodati zatim jogurt, kiselo mleko i ulje pa umutiti.

Dodati brašno, pecivo, kvasac i griz i sjediniti mikserom.

Dodati i kiselu vodu i izmešati kašikom. Ako vam je smesa malo gušca dodajte još malo kisele vode ili jogurta.

Ostaviti smesu da stoji dok oljuštite viršle, i kore presecete na pola po dužini. Dobicete širinu taman malo vecu od viršle, kako bi mogli da se presaviju krajevi. Ovako:

Uzeti jednu koru, namazati za 2-3 kašike fila, preklopiti deugom, isto premazati, preklopiti trecom, premazati, staviti viršlu, preklopiti krajeve ka unutra da lepo bude upakovana rolnica i ne curi fil. Uviti i staviti u nauljen pleh.

Postupak ponavljati i sa preostalim materijalom...

Poreane rolnice premazati ostalim filom i ostaviti ih oko pola sata dok se ugreje rerna na 200 C.

Zatim ih posuti susamom i peci da lepo porumene.

Pecene pokriti krpom na par minuta, pa poslužiti tople.

Mogu se jesti samostalno ili uz jogurt, ajvar, kecap, sir, kiselo mleko, pavlaku, majonez ...

## **Savet**

Pored toga što su jako ukusne kada se ispeku lepe su i mekane i posle dan, dva, samo ih lepo upakujte u kesu i podgrejte. Rochnice nisu male pa se mogu iseti i na 2-3 dela i poslužiti gostima sa raznim dodacima koje sam ve pomenula. Zgodne su za poneti na posao, u školi... a mogu se jesti i za doruak, veeru, užinu... baš praktine rolnice :)