

Koktel viršle



Sastojci

Potrebno je:

- 280 g brašna
- viršle
- 1 kisela pavlaka
- 1 žumance
- 1/2 margarina
- 1 kašicica soli

Priprema

U brašno umešati kašicicu soli i pavlaku, da se dobije, ne mnogo tvrdo testo. Razvuci ga na debljinu 0,5 cm, po njemu namazati margarin, urolati ga, pa ponovo razvuci oklagijom, na debljinu 0,5 cm.

Seci testo na pravougaonike, dovoljno velike da se u njih umota cela, ili po dužini preseccena viršla.

Testo namotavati užim krajem pravougaonika ukoso.

Premazati žumancetom, podeliti na dva ili tri dela i peci u nauljenom plehu.