

Rol viršle (10)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kesica** suvog kvasca
- **450 ml** mlakog mleka
- **3 kašika** šecera
- **1 kašica** soli
- **200 ml** ulja
- **600-700 g** brašna
- **10** viršli
- **1** žumance
- **50 g** susama

Priprema

U posudi posebno staviti kesicu kvasca, kašiku šecera, dve kašike brašna i preliterati sa 200 ml mlakog mleka. Sve lepo sjedinite da nema grudvica i ostavite 10-ak minuta da naraste.

Zatim u drugoj posudi sipati 250ml mlakog mleka, kašičicu soli, dve kašike šecera, 200ml ulja, i smesu koja je prethodno narasla, dodavati postepeno brašno i zamesiti glatko testo. Kada zamesite testo pouljite ga odozgo, pokrijte streč folijom i ostavite da se duplira. Kada je testo naraslo izrucite ga na radnoj površini, podelite na 20-ak loptica, loptice razvlacite u ovalni oblik, na kraju do vas stavite polovinu viršle, a ostatak prerežite 3-4 reza i urolajte. Naredjajte u plehu, premažite žumancetom, posolite semenkama (ja sam koristila lan, susam i cija seme). Pecite oko 30 minuta na 200°C. Prijatno!

Savet