

## **Roll viršle**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebni je:**

- **3 dlmleka**
- **1 dlulja**
- **1 kockicakvasca**
- **2 kašicicesoli**
- **1 kašicicašecera**
- **oko 600 gbrašna**
- **12viršle**

### **Za premazivanje:**

- **1jaje**

### **Za posipanje:**

- **po potrebisusam**

## **Priprema**

U posudu za mešenje sipamo mlako mleko ulje so i šećer dodamo kvasac (ja koristila domaci kvasac) i promešamo da se sjedini, postepeno dodavajući brašno umesimo testo. Srednje mekane strukture.

Ostavimo oko pola sata na toplom mestu da se udvostruci na površini posuto brašno. Oklagijom raztonjimo

testo na debljinu oko 1 cm i isecemo na trakice širine 2 cm.

Viršlamo odstranimo foliju i svaku umotamo u testo krenuci sa jednog kraja u šreg motajuci pa dok obmotamu celu. Postupak ponavljamo i sa ostalim viršlama.

Re?amo u tepsiju obložen pek papirom premažemo izmecenim jajetom i po ukusu pospemo susamom.

Pecemo na 200C oko 15 minuta dok porumene.

### **Savet**

Pecivo ?e odli?mo poslužiti za doru?ak.