

Rol-viršle (3)



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **110** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g** brašna
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** suvog kvasca
- **150 ml** mleka
- **100 g** jogurta
- **50 ml** ulje
- **1/2 kašičice** alkoholnog sirćeta

Za nadev:

- **75 g** margarina
- **3** viršle

Za premazivanje i posipanje:

- **1** jaje
- **po potrebi** susam

Priprema

Za testo: Mlako mleko usuti u dublju posudu, dodati šećer, suvi kvasac, izmešati i ostaviti da odstoji 10 minuta. Brašno usuti u odgovarajuću posudu, dodati so i izmešati. U posudu sa mlekom dodati jogurt, ulje, sirće,

izmešati i usuti u posudu sa brašnom i zamesiti testo. Prekriti čistom kuhinjskom krpom i ostaviti da odstoji 30 minuta.

Nadošlo testo premesiti na pobrašnjenom radnoj površini.

Razviti oklagijom i preko testa narendati mrzli margarin (pre početka pripreme testa, margarin staviti u zamrzivac kako bi se zamrznuo).

Preklopiti prvo levu, zatim desnu stranu testa. Nakon toga preklopiti gornju, pa donju stranu testa.

Testo razviti oklagijom i gornju stranu testa zarezati na nekoliko mesta, a na donju stranu testa poreati skuvane i ohlaene viršle.

Lagano urolati-pocev od dela na kome su poreane viršle i rolati ka zasecenom delu testa.

Iseci na rolnice željene dužine i poreati ih u pleh obložen pek-papirom. Premazati ih umućenim jajetom i posuti susamom.

Tada uključiti rernu i dobro je zagrejati. Rol-viršle peci na 180 stepeni 30 minuta. Gotove rol-viršle izvaditi iz rerne, prekriti ih čistom kuhinjskom krpom i ostaviti ih da se prohlade.

Rol-viršle servirati i poslužiti.

Savet

Probajte, neete se pokajati. Idealne su za doručak ili večeru. Prijatno!