

Rol viršle na više nacina



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 275 g lisnatog testa
- 5 dimljenih viršli
- **malosusama**
- 1 jaje
- **ili 1 kašikamleka**

Priprema

Koristila sam već razvuceno lisnato testo i isekla sam ga na deset pravougaonika. Svaki pravougaonik zaseci od polovine 5-6 puta na trake.

Viršle (kvalitetne od mesa) preseci na polovine. Mogu se urolati u testo na više nacina. I nacin: staviti komad viršle na ivicu nesecenog dela testa i samo ih urolati do kraja.

Drugi nacin je da preko viršle trake naizmenicno ukrstate.

Treci nacin je da svaku traku prvo spiralno uvijete.

I tako spiralno uvijene prebacujete preko viršle. Naravno mogu se uviti i u komad testa bez seckanja na trake.

Urolane viršle premazati ili sa mlekom ili sa umucenom jajetom, prethodno ih staviti na pleh sa peki papirom. Posuti ih susamom.

Peci na 220'C oko 15-20 minuta da lepo porumene.

Prohladiti pa služiti.

Kao i obicno mogu biti dorucak ili vecera uz jogurt ili deo poslužnja kao ovaj put kod mene.

Savet

Omiljene, brzo se i lako sprema, a uvijanje može biti razliito. Bitno je samo nai kvalitetne viršle od mesa što danas nije bas lako jer se veinom prave od svega i svaega.