

## **Viršle u testu**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **250 ml** mleka
- **250 ml** vode
- **1 kašika** šecera
- **1 kockica** svežeg kvasca
- **200 ml** ulja
- **2 kašice** soli
- **1 kg** brašna
- **10** virsli

#### **Za premazivanje:**

- **1** jaje
- **malo** susama

### **Priprema**

Sjediniti mleko i vodu, staviti šefer pa ugrejati. U mlako mleko staviti kvasac da nadoe. U posudu za mešenje testa sipati nadošao kvasac, dodati ulje i so pa postepeno dodavati brašno. Umesiti testo i ostaviti da naraste nekih 20 minuta.

Oklagojim razvuci testo u pravougaonik pa iseci na trake. Viršle vertikalno preseci na pola. Na kraj trake od testa staviti viršlu, pa uviti.

Uvijeno testo reati u pleh i ostaviti da odstoji 10-15 minuta. Rernu zagrejati na 220 stepeni. Pre pecenja rolnice premazati umucenim jajetom i posuti susamom.

Peci ih dok ne dobiju lepu zlatno-žutu boju.

### **Savet**