

Ražnjici sa viršlama



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je :

- **600 ml**voda
- **1 kašicica**soli
- **900 gr**brašna

Za premazivanje :

- **250 gr**margarina
- **1**žumance
- **3 kašike**jogurta
- **30 gr**susama
- **3 kašike**pavlake
- **12 komada**viršle
- **1 kašicica** morske soli

Priprema

Zamesite testo od vode,soli i brašna.Umesiti dobro testo i odmah oklagijom razvucite veliku koru.Narendati ceo margarin.Preklopiti testo prvo na tri trake a zatim savijte testo do pola s jedne strane a zatim drugu stranu preklopite preko prve.Testo ste preklopili kao pismo.Nožem zasecite ivice sa svih strana na mestima gde su preklopljene odnosno presavijene.Plasticnom kesom pokrijte testo i ostavite najmanje 20 minuta da miruje.Zbog prirodne fermentacije testo je bolje i ima mehurice ako duže stoji odnosno miruje.Postupak preklopiti još tri

puta sa istim redom presavijanja testa i sa pauzom od po 20 minuta.Obavezno testo pokrijte plasticnom kesom.

Pobrašnjati radnu površinu i oklagijom razvijte cetvrtastu koru na.Testo secite na trake po celoj dužini na otprilike oko 5 cm.Svaku traku premažite sa pavlakom i poreajte viršle jednu do druge.Smotajte rolatic i secite na 1 cm debljine.

Svaki kolutic nataci na štapiću za ražnjice,jednog do drugog ali sa blagim razmakom.Postupak ponavljati dok ne potrošite sve sastojke.Poreajte ih u plehu, premazati ih sa umucenim žumancetom i jogurtom, posuti susamom i morskom solju i peci na 200 C dok ne porumeni.Lisnato testo obavije viršlu i zadovoljstvo je uživati u ukusu.

Divan predlog za predstojeće praznike !

Savet