Viršla cvet



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml**mlake vode
- **1/2 kašicice**šecera
- **1 kocka** kvasca
- **50 g**margarina
- **500 g**brašna
- **1 ravna kašikica**soli
- **200 g**viršli
- **100 g**pavlake (ili senfa)
- **po potrebi**susama
- Za premazivanje:
- **50 g**margarina

Priprema

U mlaku vodu stavite šecer, izmrvljeni kvasac i kašicicu brašna. Ostavite da kvasac nadoe. Dodajte margarin, promešajte, dodajte so i brašno i zamesite testo. Ostavite da narasta 30 minuta.

Nadošlo testo podelite na 13 jednakih delova. Jedan deo sklonite sa strane.

Ostalih 12 razvucite u krug precnika 11 cm. Testo zatim zasecite na 6 mesta i premažite pavlakom ili senfom (po želji). Na svaki zaseceni deo stavite po parce viršle a zatim gornji deo testa sastavite oko viršle.

Krajeve testa podignite prema sredini.

Ubacite u podmazan i brašnom posut pleh za mafine.

Od preostalog testa napravite 12 kuglica, jednu stranu premažite pavlakom (ili senfom), umocite u susam i stavite u sredinu cveta.

Pecite na 200 stepeni 10 minuta, izvadite, premažite margarinom a onda vratite u rernu i pecite još 10 minuta.

Savet