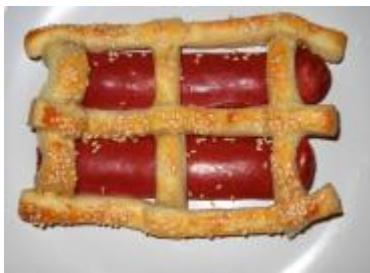


Viršle u mreži



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 komad** lisnatog tijesta
- **4 velike** viršle
- **1 jaje**
- **malosusama**

Priprema

Na pobrašnjenoj podlozi razvaljati lisnato tijesto, pa isjeci na trake. Viršle uzdužno presjeci napolja. Uzeti tri trake lisnatog tijesta i dvije polovine viršli, pa vertikalno i naizmjenicno slagati trake tijesta i viršle. Zatim uzeti još tri trake tijesta, pa ih uplesti vodoravno između tijesta i viršli.

Na isti nacin pripremiti i ostale viršle. Redati u pleh, obložen papirom za pecenje, premazati umucenim jajetom, posuti susamom, pa peci u pecnici zagrijanoj na 200 C, dok ne porumeni. Poslužiti toplo.

Savet