

Viršlice u testu

Savršen način da ukusnim zalogajima upotpunite druženje sa prijateljima!

8 Porcija/e



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme 45 Min.



Sastojci:

Sastojci:

8 viršli
1 jaje
susam za posipanje

Za testo:

220 g brašna
110 ml tople vode
30 ml maslinovog ulja ili
suncokretovog ulja
1 kašičica šećera
1 prstohvat soli
5 g Dr. Oetker Suvi pekarski
kvasac

- 1 Pomešajte kvasac sa prosejanim brašnom, šećerom i soli.
- 2 Dodajte vodu i ulje, umesite elastično testo.
- 3 Pokrijte testo folijom i ostavite na toplom mestu 30 minuta da naraste.
- 4 Zamesite testo i podelite ga na 8 jednakih delova.
- 5 Razvucite svaki komad testa, uvijte viršlu u njega, zatvorite krajeve i poravnajte.
- 6 Napravite proreze oštrim nožem na svakoj viršli. Presecite svaku viršlu, ali nemojte preseći donji sloj testa.
- 7 Prebacite viršle u pleh sa papirom za pečenje, premažite ih umućenim jajetom i pospite susam.
- 8 Pecite u rerni zagrejanj na 180 stepeni 30 minuta (ili dok testo ne dobije zlatno-žutu boju).