

Koktel pužici



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **1** dlulja
- **1** jaje
- **20 g** kvasca
- **2,5 dl** mleka
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera

Ostalo:

- **200 g** šunkarice
- kecap
- **300 g** sitnog sira
- **1** jaje
- **100 g** margarina

Priprema

U mlako zasaldjeno mleko rastvoriti kvasac. Dodati brašno i ostale sastojke zamesiti testo, ostaviti da nakisne. Premesiti testo i podeliti na 3-4 dela. Svaki deo razvuci u pravougaonik. Premazati testo otopljenim margarinom i na jedan premazati kecapom i stavljati salamu, a drugi kraj filovati sirom (pomesati sir i žumance). Urolati oba kraja ka sredini. Iseci ostrim nožem na 2 -3 cm debljine i redjati na pleh obložen masnim papirom. Ostaviti da se odmara dok se ne zagreje rerna. Premazati umucenim beancetom i po želji možete posuti susamom. Peci na 220 stepeni dok ne porumeni.

Savet