

Pužici sa belim lukom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **450 g** brašna
- **200 g** kukuruznog brašna
- **3 dl** jogurta
- **20 g** kvasca
- **2 kašičice** soli
- **7 kašika** ulja

Fil:

- **180 ml** kisele pavlake
- **2 cen**abelog luka
- **1 kašičica** soli
- **150 g** salame po izboru

Priprema

Umesiti testo od navedenih sastojaka ostaviti 30 minuta. Salamu narendati, u pavlaku umesati so i zgnjecen beli luk. Testo rastanjiti premazati smesom pavlake posuti salamom i uviti u rolat iseci na šnite poredati u nauljen pleh i peci na 200 stepeni oko 40 minuta.

Savet