

Puž na dar



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- **250 ml** mleka
- **1/2 paketa** kvasca
- **1 kašika** šećera
- **1 kašika** soli
- **150 ml** ulja
- **2** jajeta
- **600 g** mekog brašna

Fil:

- **200 g** feta sira
- **1/2** kašepavlake
- **2 kašike** kajmaka
- **100 g** margarina

Priprema

U mlako mleko staviti šećer i kvasac. Sacekati da malo nadoe i dodati ostale sastojke i zamesiti mekano testo.

Ostaviti ga da se udvostruci pa ga premesiti.

Posle 30 minuta razviti pravougaonik i premazati ga filom. Smotati u rolat i iseci pužice 2 cm široke.

Složiti ih u podmazan pleh sa spiralom puža na gore, na svaki staviti malo margarina i peci na 200 stepeni do rumene boje.

Prohladiti pa poslužiti.

Savet