

Pužici sa prazilukom



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **4** min

Sastojci

Za pužice:

- **500** gkora za pitu
- **2** strukapraziluka
- **300** gmariniranih šampinjona
- **maloulja**
- **malokisele** vode
- **malomešavine** zacina
- **2**jajeta
- **1** **cašakisele** pavlake

Priprema

Praziluk sitno iseckati i propržiti na malo ulja, dodati šampinjone i zacine pa pržiti još 15-ak minuta. Režati po tri kore i svaku poprskati mešavinom ulja i kisele vode. Na trecu koru rasporediti fil i uviti rolat. Na isti nacin praviti rolate dok se ne utroši materijal. Rolate ostaviti u zamrzivac 2 h. Rolate iseci na parcad debljine 1 cm i režati u pleh obložen papirom za pecenje. Umutiti jaja i pavlaku pa premazati svako parce. Peci 20-ak minuta na 200 stepeni.

Savet