

Pužici od sira



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** tankih kora za pitu
- **500 g** sitnog sita
- 3 jajeta
- **1** **čaš** pavlake
- **150 ml** jogurta
- ulje

Preliv:

- **1** jaje

Priprema

Sjediniti sir, jaja, pavlaku i jogurt.

Svaku koru preliti jednom kašicom ulja. Naneti 3-4 kašike fila i rasporedite po celoj površini kore.

Uviti u rolat i saviti u puža. Donji kraj podvuci ispod, da se pužic ne bi rastvorio. Praviti pužice dok se ne potroše kore i fil.

Jednu kašiku fila ostaviti pa umutiti jaje, i cetkom premazati svaki pužic. Premazane pužice posuti susamom.

U pleh staviti papir za pečenje i složiti formirane pužice. Rernu ugrejte na 200°C i peci oko 25 minuta dok ne porumene.

Savet