Pužici sa sirom i jogurtom

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za gibanicu
- **250 gMoja Kravica Kuhinjica sitnog sira**
- **2 čaše**jogurta
- **3** jajeta
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **1 kašicica**soli
- **200 g**rendane salame
- **po želji**susama
- **0,5 dl**ulja

Priprema

U odgovarajucoj posudi umutiti viljuškom jaja, posoliti, dodati prašak za pecivo, ulje, jogurt i Moja Kravica Kuhinjica sitan sir, i sve lepo promešati. Zatim uzimati po jednu koru, premazati je pripremljenom smesom i posuti preko rendanom salamom. Uviti prvo u rolat, a zatim kao pužic i staviti u pleh obložen papirom za pecenje. Postupak ponoviti sve dok ima materijala. Na svaki pužic staviti po kašiku preostale smese i posuti preko susamom. Peci u zagrejanoj rerni na 200 C, dok ne porumene.

Savet