

Punjeni lisnati pužici



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **900 g** brašna
- **1 kocka** svežeg kvasca
- **1 kesica** praška za pecivo
- **180 ml** jogurta
- **250 ml** mleka
- **100 ml** ulja
- **2** jajeta
- **1,1/2 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera
- **200 g** stišnjene šunke
- **100 g** kackavalja
- **malosusama**

Priprema

U mlako mleko stavite kvasac, šećer i kašičicu brašna i ostavite da nadoe. U posudu za mešenje sjedinite jogurt, ulje, jedno jaje, jedno žumance i so. Zatim u to dodajte nadošli kvasac. Brašno pomešajte sa praškom za pecivo, pa umesite testo. Ostavite da odstoji 30 minuta.

Zatim razvucite testo na pobrašnjennoj površini, premažite ga margarinom, a zatim ga preklopite sa desne strane prema sredini.

A onda i sa leve.

Testo isecite na dva dela.

Svaki deo posebno razvucite, premažite ostatkom margarina, a zatim na jedan kraj složite stišnjenu šunku i izrendan kackavalj.

Uvijte u rolat i isecite na parcad.

Poreajte u pleh obložen papirom za pecenje. Premažite umucenim belancetom, posolite i pospite susamom.

Pecite u prethodno zagrejanj rerni na 200 C, 20-25 minuta.

Savet