Zimski pužici



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **4 dl** mleka
- **40 g**svežeg kvasca
- **1 kašika**šecera
- **700 g**mekog brašna
- **1**jaje
- **3 kašicice**soli

Za fil:

- **200 g**sitnog sira
- **3 kašike**ajvara
- **100 g**šunke

Za premazivanje:

- **1**žumance
- **malo**ulja
- **po želji**susam- za posipanje

Priprema

U 2 dl toplog mleka razmutiti kvasac sa kašikom šecera i kašicicom brašna i ostaviti da nadoe. U posudi za mešenje pomešati brašno sa jajetom, dodati so, nadošao kvasac, pa uz dolivanje preostala dva decilitra toplog

mleka umesiti testo. Ostaviti na toplom mestu da naraste. U meuvremenu, pomešati sir sa ajvarom, a šunku izrendati. Nadošlo testo razvuci oklagijom u pravougaonik debljine pola centimetra i premazati filom od sira i ajvara. Preko fila posuti rendanu šunku.

Uviti testo u rolat, a onda od dobijenog rolata seci parcice debljine oko 2 cm.

Rolatice reati u pleh obložen papirom za pecenje. Umutiti žumanac sa malo ulja, pa svaki rolatic premazati tom smesom i posuti susamom.

Peci u rerni zagrejanoj na 180 stepeni oko 30-35 minuta.

Savet