

Punjeni pužici



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za gibanicu
- **200 g** kecapa
- **100 g** salame
- **1** **cašak** kisele pavlake

Za premazivanje:

- **1** jaje
- susama (po potrebi)

Priprema

Sitno iseckati salamu i pomešati je sa kiselom pavlakom. Zatim uzeti jednu koru, premazati je kecapom.

Potom preko nje naneti drugu koru i premazati je mešavinom kisele pavlake i salame.

Potom umotati u pužic i poreati u podmazan pleh. Postupak ponoviti dok se ne utroši sav materijal.

Svaki pužic premazati umucenim jajetom i posuti susamom. Peci u zagrejanjoj rerni na 200 stepeni, dok fino ne porumene.

Savet