Pužici sa sirom (4)

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**gotovih kora za gibanicu

Za fil:

- **300 g**sira
- **4**jajeta
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 dl**jogurta
- **1 dl**mleka
- **1 dl**ulja
- **po potrebi**soli

Priprema

Umutiti sir sa jajima pa dodati jogurt, mleko ulje, prašak za pecivo i po želji posoliti (ukoliko je sir dosta slan ne treba soliti). Uzeti jednu koru i celu je premazati filom.

Premazanu koru uviti u rolat.

Zatim od rolata oblikovati pužic. Postupak ponoviti i sa preostalim korama.

Pripremljene pužice reati u podmazan pleh. Odozgo svaki pužic premazati sa 2 kašike fila.

Peci u zagrejanoj rerni dok lepo ne porumene.

Savet