Mediteranski pužici



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **2 dl** ulja
- **1** kvasac
- **2,5 dl**mleka
- **2,5 dl** vode
- **1/2 kašike**soli
- **1 kašika**šecera

Za nadev:

- **300 g**šunkarice
- **300 g**kackavalja
- **150 g**maslina bez koštice
- beli luk

I još:

- **1**jaje
- susam

Priprema

U mlako zaslaeno mleko razmutiti kvasac. Osaviti da ukisne. U vecu vanglu dodati polovinu brašna, uskisao kvasac, ulje, vodu, so i uz dodavanje preostalog brašna zamesiti testo. Ostaviti da se udupla. Podeliti testo na 3-4 obgice.

Izrendati sir i šunkaricu, dodati izgnjecena 2 cena belog luka. Rastanjiti testo na pravougaonik i rasporediti nadev. Urolati i oštrim nožem iseci pužice na 2 cm debljine. Poreati pužice u pleh i ostaviti da kisnu taman toliko, dok se ne zagreje rerna. Po sredini svake utisnuti po jednu maslinu. Premazati umucenim jajetom i posuti sa susamom. Peci na 200 stepeni oko 30-tak minuta.

Savet