

Puž sa belim lukom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Za testo:

- **oko 500 g** brašna
- **1,5 dl** mleka
- **1/2 kocke** kvasca
- **3/4 dl** ulja
- **1** jaje
- **malosoli**
- **2 cen**abelog luka
- **1 kašicica** šecera

Za fil:

- **6 kašika** majoneza sa ukusom belog luka
- **50-100 g** šunke
- **50-100 g** bilo kog sira

Priprema

Staviti kvasac u toplo mleko sa šecerom i kašicom brašna da nadoe, ali ostaviti samo 4-5 minuta. Zamesiti testo dodajući ulje, blago ulupano jaje, preostalo brašno i veoma sitno seckan beli luk i so. Ostaviti da odmori 15-tak minuta.

Podeliti na dve jufke pa ih razvuci.

Premazati majonezom...

Nareati šunku i sir...

Urolati...

Pa uviti u pužic.

Peci na 180 stepeni dok ne dobije zlatnu koricu.

Ovo je ubedljivo najmekše pecivo koje sam ja do sada napravila, ne znam ni sama zašto ali prepostavljam zbog majoneza.

Bilo je tako vazdušasto i mekano iznutra da toplo preporucujem svima, pogotovo ako volite beli luk.

Savet