Brzi pužici sa sirom i parizerom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **280 g**brašna
- **1** jaje
- **200 ml**jogurta
- **15 g**putera
- **1 kašicica** soli
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Za fil:

- **1** jaje
- **2 kašike**sitnog sira
- **malo**parizera

Za posipanje:

- **1-2 kašike**susama

Priprema

U vanglu sipati jogurt, otopljeni maslac, jaje, so i dobro promešati. Dodavati brašno pomešano sa praškom za pecivo i mesiti dok se ne dobije mekano testo koje se ne lepi za ruke. Staviti ga na pobrašnjenu radnu površinu.

Napraviti fil od sira, jajeta i narendanog parizera, dobro promešati.

Ako se testo lepi za radnu površinu, posipati još malo brašna po njemu i radnoj površini. Razvuci ga i premazati fil preko.

Napraviti rolat od testa.

Seci rolat na tanje komade, reati na pleh obložen pek papirom, posuti susam i peci na 210 C 15-20 minuta.

Savet

Testo je jako ukusno i mekano. Prijatno :)