

Pužici (5)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 dl** mlake vode
- **1 kašičica** šećera
- **1 kesica** suva kvasca
- **2** jajeta
- **2 dl** jogurta
- **1 dl** ulja
- **oko 600 g** brašna
- so
- Fil:
- **200 g** sira
- **1** belance
- **1 kašičica** sitno seckana peršuna
- **prstohvat tucane** crvene paprike
- Za premazivanje ružica:
- **1** žumance

Priprema

U mlako mleko staviti kvasac i šećer da nadoe. Umutiti jaja, dodati jogurt, ulje, nadošli kvasac. Dodavati brašno i umesiti testo koje ostavimo da nadolazi. Izmešati sir, belance, sitno seckani peršun i tucanu papriku. Nadošlo testo dobro izraditi, uzimati deo od testa velicine jajeta, razvaljati u krug velicine manjeg tanjira. Zasecemo krug unakrst ne do kraja. Na sredinu kruga staviti kašičicu fila i krajeve kruga omotamo oko fila. Ostavimo ružice ponovo da naou 20 minuta, premažemo žumancetom, pospemo susamom i pecemo.

Savet