

Pužici sa sirom i suvim grožem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- 1 svež kvasac
- 4 dl jogurta
- 250 g margarina
- 2 kašike šećera
- 1/2 kašice soli
- 2 jajeta
- oko 1 kg brašna

Za fil:

- 500 g sitnog sira
- 8 kašika šećera
- 1 kesica vanilin šećer
- 2 kašike griza
- 100 g suvog groža
- 1 dl soka od jabuke

Priprema

U 2 dl mlakog jogurta izmrviti kvasac, dodati malo šećera i brašna, ostaviti ga da nadoe. U posudu sipati 500 g brašna dodati omekšali margarin, kvasac, šećer, jaje, preostali jogurt, so i uz postepeno dodavanje brašna po potrebi umesiti testo. Ostaviti da odstoji oko 45 minuta.

Suvo grože preliti sokom od jabuke i ostaviti sa strane. U sir umešati šećer i vanilin šećer.

Testo razvuci oklagijom posuti grizom, premazati filom i posuti suvim grizem. Uviti u rolat i iseci na pužice, poreati u nauljen pleh i peci na 200 stepeni oko 40 minuta.

Savet